SHARP

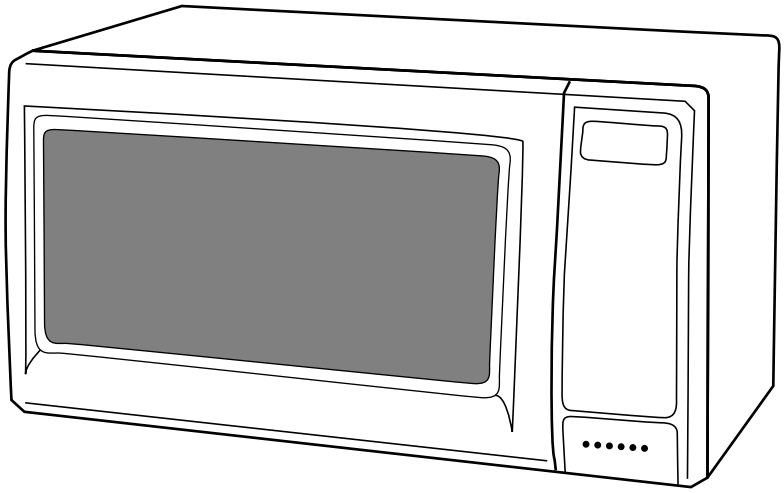
МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ С ВЕРХНИМ И НИЖНИМ ГРИЛЕМ

HR

MICROWAVE OVEN WITH TOP & BOTTOM GRILLS

МОДЕЛЬ
MODEL **R-770**

Руководство по эксплуатации и рецепты
OPERATION MANUAL



СОДЕРЖАНИЕ

ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАЦИИ ПРОДУКЦИИ
МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ 1
ОСОБЫЕ УКАЗАНИЯ 2
ИНСТРУКЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ 3
ОБЩИЙ ВИД ПЕЧИ 3
РАБОТА С СЕНСОРНОЙ ПАНЕЛЬЮ УПРАВЛЕНИЯ 4
- Дисплей панели управления 4
- Сенсорная панель управления 5
- Примеры индикации русских букв 6
- Примеры индикации русских слов 6
- Перед работой 7
- Начало работы 7
- Стоп/Сброс 7
- Для отмены программы во время приготовления 7
- Нагрев печи без продуктов в ней 7
- Установка часов 8

ОСОБЫЕ УКАЗАНИЯ 9
- Полезные советы 9
- Приготовление при помощи таймера 10
- Приготовление путем задания последовательностей 11
- Быстрое приготовление 11
- Медленное приготовление 12
- Печь оснащена тремя режимами „ГРИЛЬ“ 13
- Приготовление с использованием функции „ГРИЛЬ+СВЧ“ 14

АВТОМАТИЧЕСКИЕ ОПЕРАЦИИ 15
- Замечания относительно автоматических операций 15
- Пицца 16
- Хрустящая закуска 18
- Авто-гриль 20
- Разогрев 22
- Приготовление риса 23
- Блюда на пару 25
- Автоматическое приготовление 28
- Простая разморозка 30

ДРУГИЕ УДОБНЫЕ ФУНКЦИИ 32
- Функция „справка“ 32
- Сигнализация 34
- Функция „меньше-больше“ 35
- Регулирование времени в ходе приготовления 35

УХОД ЗА ПЕЧЬЮ 36
ПЕРЕД ТЕМ КАК ВЫЗВАТЬ МАСТЕРА 37
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ 37

CONTENTS

Warning E-1
Special Notes E-2
Installation Instructions E-3
Oven Diagram E-3
Operation of Touch Control Panel E-4
- Control Panel Display E-4
- Touch Control Panel Layout E-5
- Before Operating E-6
- Getting Started E-6
- Stop/Clear E-6
- To Cancel a Programme During Cooking E-6
- Heating without Food E-6
- Clock Setting E-7

Manual Operations E-8
- Microwave Cooking Techniques E-8
- Microwave Time Cooking E-9
- Sequence Cooking E-10
- Instant Cook E-10
- Slow Cook E-11
- Grill Cooking E-12
- Grill Mix Cooking E-13

Automatic Operations E-14
- Notes for Automatic Operations E-14
- Pizza E-15
- Crispy Snack E-17
- Auto Grill E-19
- Reheat E-21
- Rice Cook E-22
- Steam Menu E-24
- Auto Cook E-27
- Easy Defrost E-29

Other Convenient Features E-31
- Help Feature E-31
- Alarm E-33
- Less/More Setting E-34
- Adjust Time During Cooking E-34

Care and Cleaning E-35
Service Call Check E-36
Specifications E-36

ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАЦИИ ПРОДУКЦИИ

МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ С ГРИЛЕМ
МОДЕЛЬ R-770B ШАРП
сертифицирована Компанией ГОСТ-АЗИЯ,
официальным представителем ГОССТАНДАРТА России
(Регистрационный номер в Госреестре – РОСС SG.0001.11.BZ02)

МОДЕЛЬ R-770B ШАРП соответствует требованиям нормативных документов:	по безопасности – ГОСТ 27570.14-88 / МЭК 335-2-6-1986, ГОСТ Р МЭК 335-2-25-1994 / МЭК 335-2-25-1988 по ЭМС – ГОСТ 23450-83, нормы ГКРЧ 5Б-80

Во исполнение Статьи 5 Закона Российской Федерации «О защите прав потребителей», а также Указа Правительства Российской Федерации № 720 от 16 июня 1997 г. устанавливается срок службы данной модели 7 лет с момента производства при условии использования в строгом соответствии с инструкцией по эксплуатации и применяемыми техническими стандартами.

Страна-изготовитель: Произведено в Тайланде

Фирма-изготовитель: ШАРП Корпорейшн

Юридический адрес изготовителя:

22-22 Нагайке-чо, Абено-ку, Осака 545-8522, Япония

In accordance with Article 5 of the Russian Consumer Rights Protection Law and the Russian Federation Government Decree № 720 dated June 16, 1997, the lifetime for this product is established as 7 years from the date of production, provided this product is used in full conformity with its instruction manual and the applicable technical standards.

Name of the Manufacturing country: Produced in Thailand

Name of the Manufacturing firm: Sharp Corporation

Legal address of the manufacture:

22-22, Nagaike-cho, Abeno-ku, Osaka 545-8522, Japan

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Ознакомьтесь со всеми указаниями до начала использования прибора.

1. Сразу после приготовления не дотрагивайтесь до печи в области лампы.
   Когда лампа горит, эти части нагреваются.
2. При использовании функций „ГРИЛЬ“, „ГРИЛЬ+СВЧ“, „ПИЦЦА’, „ХРУСТЯЩАЯ ЗАКУСКА“ и „АВТО-ГРИЛЬ“ поворотный столик, подставка, дверца, внешний корпус и ёмкость печи нагреваются. Во избежание ожога пользуйтесь рукавицами.
3. Для уменьшения вероятности возгорания в печи:
   а. не перегревайте продукты;
   б. удалите упаковочную проволоку с бумажных или пластиковых пакетов до того, как поместить их в печь;
   в. не пережаривайте масло или жир; температуру масла контролировать невозможно;
   г. если продукты или посуда, находящиеся в печи, раскалились или стали дымить, откройте дверцу печи, выключите печь, отключите сетевой шнур или обесточьте сеть, вывернув пробки или отключив рубильник;
   д. при использовании разовых емкостей из пластмассы, бумаги или других горючих материалов периодически смотрите, что происходит в печи.
4. Для уменьшения вероятности взрыва или резкого закипания:
   а. не помещайте в печь герметичные емкости; бутылочки с детским питанием, закрытые винтовыми крышками или сосками, являются такими герметичными сосудами;
   б. для кипящих жидкостей используйте емкости с широким горлышком, а кроме того, дайте отстояться жидкости 20 секунд после приготовления – тем самым вы дадите возможность закончиться процессу активного кипения жидкости.
5. Эта печь должна использоваться только для приготовления пищи в домашних условиях и не пригодна для коммерческого использования, а также для использования в лаборатории.
6. Никогда не готовьте в печи, если между дверью и корпусом печи зажат какой-нибудь предмет.
7. Не пробуйте отрегулировать или починить печь самостоятельно. Печь должна регулироваться или ремонтироваться квалифицированным техником по обслуживанию, подготовленным фирмой „Шарп“.
8. Никогда не пользуйтесь печью, если она не работает должным образом или сломана до тех пор, пока она не будет починена квалифицированным специалистом, подготовленным фирмой „Шарп“. Особенно важно, чтобы дверца печи закрывалась плотно и не имела повреждений. А именно: (1) дверца не должна быть покороблена; (2) петли и защелки не должны быть сломаны или шататься; (3) прокладка и поверхность контакта с прокладкой не должны иметь повреждений.
9. При извлечении продуктов из печи будьте внимательны, чтобы не зацепить предохранительные защелки дверцы посудой, одеждой или принадлежностями.
10. Следите за тем, чтобы сетевой шнур не имел повреждений, не проходил под печью, а также по горячим и острым поверхностям.
11. Не кладите сетевой шнур на внешний корпус печи при использовании функций „ГРИЛЬ“, „ГРИЛЬ+СВЧ“, „ПИЦЦА“, „ХРУСТЯЩАЯ ЗАКУСКА“ и „АВТО-ГРИЛЬ“.
12. При повреждении сетевого шнура необходимо его заменить на новый специальный шнур, предоставляемый центром технического обслуживания фирмы „Шарп“.
    Шнур подлежит замене квалифицированным техником по обслуживанию, подготовленным фирмой „Шарп“.
13. В случае выхода из строя лампы обратитесь к своему агенту или вызовите квалифицированного специалиста, подготовленного фирмой „Шарп“.
14. Избегайте прямого попадания пара на лицо и руки.
    Медленно поднимайте дальнюю от вас часть крышки посуды или пленки для микроволнового приготовления. Осторожно открывайте воздушную кукурузу и посуду для микроволнового приготовления. При этом держите их подальше от лица.
15. Не прикасайтесь к вентиляционным отверстиям, поскольку они могут быть сильно нагреты.
16. Не ставьте никаких предметов на внешний корпус печи.
17. С учетом возможности нагрева дверцы во время приготовления и во избежание случайного ее касания взрослыми и детьми, печь следует расположить таким образом, чтобы она находилась на высоте не менее 80 см от пола.
18. Печь должна быть заземлена.

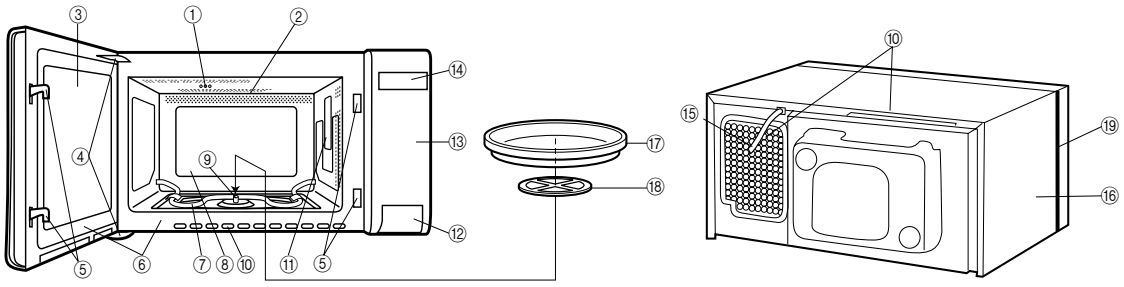
ОСОБЫЕ УКАЗАНИЯ

	Что необходимо делать	Чего делать нельзя
Яйца, сосиски, орехи, семена, овощи, фрукты и устрицы	* Прокалывать желтки и белки яиц, а также раковины устриц перед приготовлением. Тем самым вы избежите „взрыва“. * Протыкать кожуру картофеля, яблок, кабачков, хот-догов, сосисок и устриц для выхода пара наружу.	* Варить яйца в скорлупе. Это предотвращает „взрыв“, который может повредить печь или нанести травму. * Разогревать яйца целиком. * Перегревать устрицы. * Сушить орехи в скорлупе и семена в шелухе.
Воздушная кукуруза	* Использовать специальную посуду для приготовления воздушной кукурузы в микроволновой печи. * Подождите до тех пор, пока щелчки от воздушной кукурузы будут раздаваться с интервалом 1–2 секунды.	* Готовить воздушную кукурузу в обычной фарфоровой или стеклянной посуде. * Превышать максимальное время приготовления в посуде для воздушной кукурузы.
Детское питание	* Переложите детское питание в маленькую посуду и осторожно нагревайте, часто помешивая. Убедитесь в достижении необходимой температуры. * Удалите винтовую крышку или соску до нагревания бутылочки. После нагревания убедитесь в достижении необходимой температуры.	* Нагревать одноразовые бутылочки. * Перегревать бутылочки. Допускайте только их нагрев. * Нагревать бутылочки с соской. * Нагревать бутылочки в оригинальной упаковке.
Общие указания	* Продукты с наполнителем должны быть надрезаны после нагрева. Это необходимо для того, чтобы они выпустили пар, что предохранит вас от ожогов. * Интенсивно помешивайте жидкости до и после приготовления в целях равномерного нагрева. * Использовать глубокую посуду при приготовлении жидких продуктов или каш. Это исключает выкипание. * При кипячении и приготовлении жидкостей помните о мерах предосторожности, указанных на стр. Р-1.	* Нагревать или готовить в закрытых стеклянных банках или герметично закрытых емкостях. * Пережаривать жир. * Сушить дерево, травы, мокрую бумагу. * Включать пустую печь, кроме случаев указанных в инструкции по эксплуатации.
Консервированные продукты	* Удалить продукт из банки.	* Нагревать или готовить продукт в банке.
Сосиски, рулет, пирог, рождественский пудинг	* Эти продукты содержат большое количество сахара и (или) жира. * Готовьте в течение рекомендуемого времени.	* Если время приготовления будет превышено, возможно возникновение огня.
Мясо	* Использовать устойчивую к действию микроволн подставку для жарки для сбора стекающего сока. подставка для жарки:	* Помещать мясо для приготовления непосредственно на поворотный столик.
Посуда	* Убедитесь в пригодности посуды до ее использования для микроволнового приготовления.	* Использовать металлическую посуду для микроволнового приготовления. Металл отражает микроволновую энергию и может вызвать электрический разряд (дугу).
Алюминиевая фольга	* Применяется для оборачивания продукта во избежание его перегрева. * Следите за тем, чтобы не было электрического разряда. Используйте меньшее количество фольги; не допускайте ее соприкасания со стенками камеры.	* Использовать много фольги. * Оборачивать продукт так, чтобы фольга находилась вблизи стенок камеры. Электрический разряд может вызвать повреждение печи.
Блюдо для подрумянивания	* Между поворотным столиком и блюдом для подрумянивания поместите подходящий изолирующий предмет типа жаропрочной тарелки из материала, рассчитанного на СВЧ-излучение.	* Проводить нагрев дольше, чем рекомендуется изготовителем. В результате чрезмерного нагрева стекло столика может треснуть, возможно также повреждение внутренних частей печи.

ИНСТРУКЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ

1. Удалите все упаковочные материалы из печи. Убедитесь в том, что печь не имеет повреждений, а именно: дверца не перекошена, прокладка на дверце не имеет повреждений, а на внутренних поверхностях печи и на дверце отсутствуют вмятины. Если Вы обнаружили одно из этих повреждений, не пользуйтесь печью до тех пор, пока она не будет проверена в ЦЕНТРЕ ТЕХНИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ фирмы ШАРП и отремонтирована, если это необходимо.
2. К печи прилагаются:
   1) поворотный столик
   2) подставка под поворотный столик
   3) низкая подставка
   4) высокая подставка
   5) поваренная книга (на английском языке)
   6) поваренная книга (на русском языке)
   7) инструкция по эксплуатации
3. Убедитесь в том, что нижний нагревательный элемент находится в самом нижнем положении, как показано на иллюстрации „Общий вид печи“ на стр. Р-3 (не трогать и не двигать нижний нагревательный элемент, когда он сильно нагрет). Приладьте подставку под поворотный столик к валу электродвигателя поворотного столика, расположенного на нижней поверхности ёмкости печи. Установите поворотный столик на подставку. Убедитесь в том, что поворотный столик и подставка расположены по центру и сцеплены друг с другом. НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ не допускается работа печи без поворотного столика и подставки.
4. Печь не должна находиться вблизи источников тепла и пара, например, около обычной плиты. Печь должна быть установлена так, чтобы не перекрывались вентиляционные отверстия.
   Над печью должно иметься не менее 40 см свободного пространства.
5. Производители и дистрибьютеры не несут ответственности за повреждения печи и травмы потребителя, вызванные неправильным подключением печи к сети.
   Печь питается от однофазной сети переменного тока с напряжением 220 В и частотой 50 Гц.

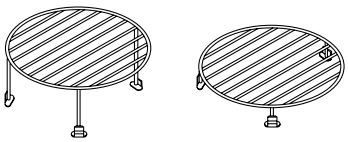
ОБЩИЙ ВИД ПЕЧИ



1. Лампочка подсветки печи (Лампочка горит во время приготовления или при открытой дверце.)
2. Верхний нагревательный элемент (гриля)
3. Прозрачное окно
4. Петли дверцы
5. Предохранительные защелки двери
6. Изоляция дверцы и изолирующие поверхности
7. Нижний нагревательный элемент (гриля)
8. Ёмкость печи
9. Вал электродвигателя поворотного столика
10. Вентиляционные отверстия
11. Крышка волновода
12. Кнопка открытия дверцы
13. Сенсорная панель управления
14. Цифровой дисплей
15. Сетевой шнур
16. Внешний корпус
17. Поворотный столик
18. Подставка под поворотный столик
19. Вентиляционная щель

Металлические подставки – высокая и низкая

Подставки предназначены для использования функций „ГРИЛЬ“, „ГРИЛЬ+СВЧ“, „ПИЦЦА“, „ХРУСТЯЩАЯ ЗАКУСКА“ и „АВТО-ГРИЛЬ“.



ОСТОРОЖНО:

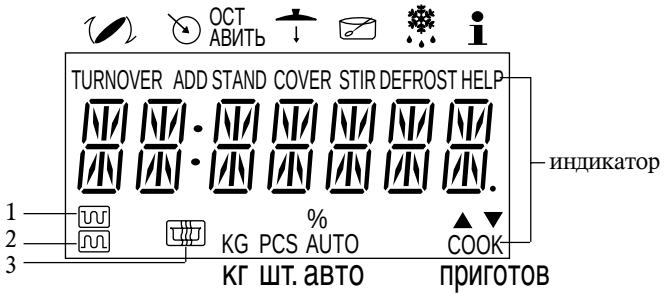
При использовании функций „ГРИЛЬ“, “ГРИЛЬ+СВЧ“, „ПИЦЦА“, „ХРУСТЯЩАЯ ЗАКУСКА“ и „АВТО-ГРИЛЬ“ принадлежности печи сильно нагреваются. ВО ИЗБЕЖАНИЕ ОЖОГА при извлечении продуктов и поворотного столика из печи пользуйтесь толстыми рукавицами для работы с печью.

РАБОТА С СЕНСОРНОЙ ПАНЕЛЬЮ УПРАВЛЕНИЯ

Работа с сенсорной панелью управления осуществляется нажатием соответствующей кнопки, расположенной на панели управления.

Звуковой сигнал при нажатии на кнопку свидетельствует о безошибочном вводе. Звуковой сигнал длительностью приблизительно 2 секунды раздается также в конце цикла приготовления. Кроме того, когда требуется выполнение следующего шага приготовления, звучит 4-кратный звуковой сигнал.

Дисплей панели управления



: ПЕРЕВЕРНУТЬ
: ДОБАВИТЬ
: НАКРЫТЬ
: ПЕРЕМЕШАТЬ
: РАЗМОРОЗКА
: ПОМОЩЬ

1. Индикатор верхнего нагревательного элемента
   Горит при использовании верхнего нагревательного элемента.
2. Индикатор нижнего нагревательного элемента
   Горит при использовании нижнего нагревательного элемента.
3. Индикатор микроволнового режима
   Горит при использовании микроволнового режима.

Сенсорная панель управления

АВТОМАТ. ПРИГОТОВЛЕНИЕ AUTO COOK
ПИЦЦА PIZZA
АВТО-ГРИЛЬ AUTO GRILL
ХРУСТЯЩАЯ ЗАКУСКА CRISPY SNACK
1 Цыпленок гриль Grilled Chicken
2 Жареный омар Grilled Lobster
3 Рыба гриль Grilled Fish
4 Отбивная Steak
5 Пирожки с рыбой Fish Cake
1 Картофель в мундире Potato Skin
2 Хлеб с чесноком Garlic Bread
3 Куриные крылышки Chicken Wings
4 Соленый арахис Salty Peanuts
5 Блюдо быстрого приготовления Convenient Food
ПРИГОТОВЛЕНИЕ РИСА RICE COOK
РАЗОГРЕВ REHEAT
БЛЮДА НА ПАРУ STEAM MENU
СПРАВКА HELP
МЕДЛЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ SLOW COOK
МОЩНОСТЬ POWER LEVEL
ПРОСТАЯ РАЗМОРОЗКА EASY DEFROST
ГРИЛЬ GRILL
ГРИЛЬ+СВЧ GRILL MIX
1 2 3 4 5
6 7 8 9 0
СТОП/СБРОС STOP/CLEAR
ЧАСЫ
БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ ПУСК INSTANT COOK/START

КНОПКА „АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ“
Нажатием на эту кнопку осуществляется выбор меню из 4 распространенных блюд.

КНОПКА „АВТО-ГРИЛЬ“
Нажатием на эту кнопку осуществляется выбор меню из 5 распространенных жареных блюд.

КНОПКА „ПРИГОТОВЛЕНИЕ РИСА“
Нажатие на эту кнопку используется для приготовления риса, рисового отвара и каши.

КНОПКИ „БОЛЬШЕ“ (▲) и „МЕНЬШЕ“ (▼)
Нажатие на эти кнопки используется для регулирования результата приготовления путем изменения его времени с шагом в одну минуту в ходе приготовления, а также для увеличения и уменьшения времени приготовления при вводе программы для выполнения автоматических операций.

КНОПКА „МЕДЛЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ“
Нажатием на эту кнопку обеспечивается медленное и более длительное приготовление.

КНОПКА „ГРИЛЬ“
Используется для выбора меню „ГРИЛЬ“.

КНОПКИ С ЦИФРАМИ
Нажатием на эти кнопки обеспечивается ввод времени приготовления, установка часов, ввод веса и количества продуктов.

КНОПКА „СТОП/СБРОС“
Нажатием данной кнопки осуществляется очистка во время программирования.
Однократным нажатием печь останавливается во время приготовления, двукратное нажатие отменяет программу приготовления.

КНОПКА „ЧАСЫ“
Нажатием этой кнопки достигается установка времени на часах.

КНОПКА „ПИЦЦА“
Нажатием на эту кнопку обеспечивается выбор меню из 3 вариантов пиццы.

КНОПКА „ХРУСТЯЩАЯ ЗАКУСКА“
Нажатием на эту кнопку обеспечивается выбор меню из 5 распространенных легких закусок.

КНОПКА „РАЗОГРЕВ“
Нажатием на эту кнопку обеспечивается разогрев мясных и т. п. блюд, супов, напитков и хлеба.

КНОПКА „БЛЮДА НА ПАРУ“
Нажатие на эту кнопку используется для приготовления на пару рыбы, мяса и клёцек.

КНОПКА „СПРАВКА“
Нажатием на эту кнопку достигается выбор следующих функций: автопуск, защита от детей, демонстрационный и языковой режимы.
Нажатие на эту кнопку позволяет получить информацию о приготовлении.

КНОПКА „ПРОСТАЯ РАЗМОРОЗКА“
Нажатием на эту кнопку обеспечивается разморозка мяса после ввода веса.

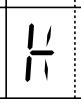
КНОПКА „МОЩНОСТЬ“
Нажатием на эту кнопку обеспечивается выбор уровня мощности микроволнового излучения.
Если кнопка не нажата, происходит автоматический выбор ВЫСОКОГО уровня мощности.

КНОПКА „ГРИЛЬ+СВЧ“
Используется для выбора меню „ГРИЛЬ+СВЧ“.

КНОПКА „БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК“
Однократное нажатие позволяет готовить блюдо 1 минуту при высоком уровне мощности, а также увеличивать время приготовления на 1 минуту при каждом ее нажатии во время приготовления.
Нажатие на эту кнопку обеспечивает также пуск введенной программы.

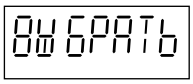
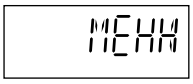
Примеры индикации русских букв

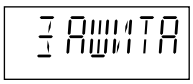
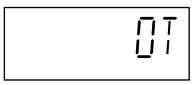
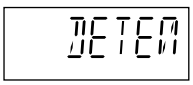
Буква	А	Б	В	Г	Д	Е	Ё	Ж	З	И	Й
Индикация											

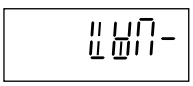
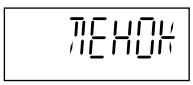
Буква	К	Л	М	Н	О	П	Р	С	Т	У	Ф
Индикация											

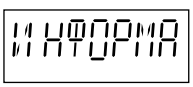
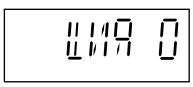
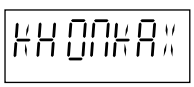
Буква	Х	Ц	Ч	Ш	Щ	Ъ	Ы	Ь	Э	Ю	Я
Индикация											

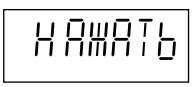
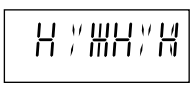
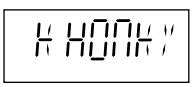
Примеры индикации русских слов

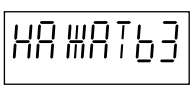
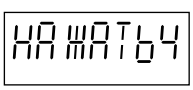
Слово	ВЫБРАТЬ	МЕНЮ
Индикация		

Слово	ЗАЩИТА	ОТ	ДЕТЕЙ
Индикация			

Слово	ЦЫП-	ЛЕНОК	ГРИЛЬ
Индикация			

Слово	ИНФОРМА	ЦИЯ О	КНОПКАХ
Индикация			

Слово	НАЖАТЬ	НУЖНУЮ	КНОПКУ
Индикация			

Слово	НАЖАТЬ3	НАЖАТЬ4
Индикация		

Перед работой

* Функция ВЫВОДА ИНСТРУКЦИЙ на дисплей выставлена (запрограммирована) изготовителем на русский язык.
  Инструкции появляются на дисплее для помощи при вводе программ.
  В этом руководстве инструкции приводятся в сокращенном виде.
* Возможно получение инструкций на русском, английском или малайском языках. (Вывод инструкций на дисплей возможен на русском, английском и малайском языках.)
  Описание переключения с одного языка на другой см. на стр. 34.

Начало работы

Шаг	Операция	Кнопка	Дисплей
1	Подключите печь к сети. Убедитесь, что дверца печи закрыта.		МИКРО- ВОЛН ПЕЧЬ ГРИЛЬ
2	Нажмите кнопку „СТОП/СБРОС“ так, чтобы раздался звуковой сигнал.	СТОП/СБРОС STOP/CLEAR	: Остаются только точки.

Стоп/Сброс

Кнопка „СТОП/СБРОС“ используется для:
1. Временного выключения печи во время приготовления;
2. Отмены, если Вы допустили ошибку при программировании..

Для отмены программы во время приготовления

Для отмены программы в процессе приготовления дважды нажать кнопку „СТОП/СБРОС“.

Нагрев печи без продуктов в ней

В начале работы печи в режимах жарки и смешанной жарки возможно появление легкого дыма и запаха. Это не является признаком неисправности.
Для устранения причины появления дыма и запаха перед первым использованием и после чистки печи поставьте ее работать на 20 минут в режиме жарки.

Шаг	Операция	Кнопка	Дисплей
1	Убедитесь, что в печи нет продуктов. Нажмите кнопку „ГРИЛЬ“.	ГРИЛЬ GRILL x 3	
2	Введите время жарки (20 мин).	2 0 0 0	20:00 Мигает индикатор „COOK“.
3	Нажмите кнопку „БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК“. ВНИМАНИЕ: Во время работы возможно появление легкого дыма и запаха. В этом случае откройте окна или включите в помещении вентилятор.	БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ ПУСК INSTANT COOK/START	20:00 Таймер начинает обратный отсчет. По достижении им нулевого значения все индикаторы гаснут и звучит отчетливый сигнал.
4	Откройте дверь для охлаждения камеры печи. ОСТОРОЖНО: Дверца печи, внешний корпус, камера и поворотный столик сильно нагреваются. Будьте осторожны, чтобы не обжечься во время охлаждения печи.		

Установка часов

Часы показывают время в 12-часовом режиме.
* Чтобы ввести время 11:34 (утра или вечера).

Шаг	Операция	Кнопка	Дисплей
1	Нажмите кнопку „ЧАСЫ“.	ЧАСЫ	:0 Точки начинают мигать.
2	Введите правильное время путем последовательного нажатия цифровых кнопок.	1 1 3 4	11:34
3	Снова нажмите кнопку „ЧАСЫ“.	ЧАСЫ	11:34

При попытке ввода неправильного времени на дисплее появляется сообщение (напр. 13:45) ОШИБКА.
Нажмите кнопку „СТОП/СБРОС“ и повторно введите время (напр. 1:45).
Работа часов печи зависит от частоты источника питания. В некоторых регионах с меняющейся частотой тока часы могут спешить или отставать. Рекомендуется периодически корректировать время на часах.
Если Вы захотите узнать текущее время во время приготовлния или в режиме таймера, нажмите кнопку „ЧАСЫ“. Пока Вы будете держать нажатой кнопку „ЧАСЫ“, на дисплее будет высвечиваться текущее время.

ОСОБЫЕ УКАЗАНИЯ

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

Правильное расположение продукта	Располагайте продукт на тарелке наиболее толстой частью вверх.
Следите за временем приготовления	Готовьте продукт минимально указанное время. Увеличивайте время приготовления в случае необходимости. Сильно пережаренный продукт может задымиться или загореться.
Накрывайте продукты во время приготовления	Выберите предлагаемые средства: специальный бумажный пакет или бумажное полотенце, пленку, для микроволновой печи, крышку для микроволновой посуды. Накрыв продукт, Вы предотвратите разбрызгивание. Кроме того, продукт приготовится равномерно. Накрывая продукт, Вам легче будет содержать печь в чистоте.
Защищайте продукт	Защищайте тонкие участки мяса и птицы гладкими кусочками алюминиевой фольги, что не даст им приготовиться быстрее плотных и толстых участков.
Помешивайте продукт	Если возможно, один-два раза по направлению от края посуды к центру помешайте продукт во время приготовления.
Переворачивайте продукт	Переворачивайте во время приготовления такие продукты, как цыплята и гамбургеры, для ускорения приготовления.
Перекладывайте продукты	Переложите такие продукты, как фрикадельки, по истечении времени приготовления верхней частью вниз, а также переместите их от центра посуды к краю.
Выдерживайте продукт	После приготовления выдержать продукт в течение необходимого времени. Выньте продукт из печи и помешайте, если возможно. Накройте продукт на время выдержки, что позволит ему полностью приготовиться и при этом не подгореть.
Проверяйте степень готовности продукта	Убедитесь в том, что присутствуют признаки того, что температура приготовления была достигнута. Такими признаками являются: – пар поднимается равномерно со всей поверхности продукта, а не только с краёв; – суставы ножек птицы двигаются легко; – свинина и мясо птицы не имеют розового оттенка; – рыба не прозрачная и легко расслаивается вилкой.
Конденсация	Конденсация является нормальной составляющей микроволнового приготовления. Количество влаги в продукте влияет на влажность в печи. Накрытый продукт обычно не приводит к появлению такого количества конденсата, как открытый. Следите за тем, чтобы вентиляционные отверстия не были закрыты.
СВЧ-устойчивая пленка	При приготовлении продуктов с высоким содержанием жира не допускайте соприкасания пленки с продуктом, поскольку она может расплавиться.
СВЧ-устойчивая пластмассовая посуда	Некоторые виды СВЧ-устойчивой пластмассовой посуды не пригодны для приготовления продуктов с высоким содержанием жира и сахара.

Приготовление при помощи таймера

Это функция приготовления вручную. Сначала нужно вводить время приготовления, затем - уровень мощности.
Имеется возможность ввода времени до 99 минут 99 секунд. Есть пять различных уровней мощности:

Уровень энергии	LOW (Низкий)	M • LOW (Средний Низкий)	MEDIUM (Средний)	M • HIGH (Средний Высокий)	HIGH (Высокий)
Приблизительное значение в %	10%	30%	50%	70%	100%
Примеры использования заданного уровня мощности	Поддержание в разогретом состоянии	Размораживание Размягчение масла	Запеканка Рыбные блюда	Пирожные Оладьи Ломтики	Овощи Рис, макароны Фрукты

Наличие различных уровней мощности позволяет выбирать скорость приготовления в микроволновом режиме.

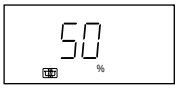
Если уровень мощности не выбран, печь будет работать на высоком уровне мощности.

* Предположим, Вы хотите готовить 10 минут при высоком уровне мощности в режиме приготовления при помощи таймера.

Шаг	Операция	Кнопка	Дисплей
1	Введите желаемое время приготовления.	1 0 0 0	 Мигает индикатор „COOK“.
2	Нажмите кнопку „БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК“.	БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ ПУСК INSTANT COOK/START	 Таймер начнет отсчет.

Для снижения мощности излучения один раз нажмите на кнопку „МОЩНОСТЬ“. Обратите внимание на индикацию на дисплее – „100%“. Для снижения мощности до 70% еще раз нажмите на кнопку „МОЩНОСТЬ“. Для выбора уровня мощности 50%, 30% и 10% нажмите на кнопку столько раз, сколько это необходимо.

* Предположим, Вы хотите готовить рыбное филе 10 минут на среднем уровне мощности.

Шаг	Операция	Кнопка	Дисплей
1	Выберите уровень мощности нажатием нужное число раз на кнопку „МОЩНОСТЬ“ (для выбора среднего уровня нажмите 3 раза).	МОЩНОСТЬ POWER LEVEL x 3	
2	Введите желаемое время приготовления.	1 0 0 0	 Мигает индикатор „COOK“.
3	Нажмите кнопку „БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК“.	БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ ПУСК INSTANT COOK/START	 Таймер иачнет отсчет до нуля. По завершении приготовления звучит отчетливый сигпал.

Если дверца печи будет открыта во время приготовления, отсчет времени приготовления автоматически остановится. После того, как дверь будет закрыта и нажата кнопка „БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК“, вновь начнется отсчет времени приготовления.

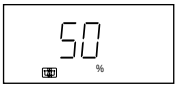
Если Вы хотите узнать уровень мощности в процессе приготовления пищи, то нажмите кнопку „МОЩНОСТЬ“. Пока вы касаетесь пальцем данной кнопки, на дисплее будет высвечиваться уровень мощности.

Приготовление путем задания последовательностей

Устройство печи позволяет задание до трех последовательностей приготовления с возможностью автоматического переключения с одного уровня мощности на другой.

Обратите внимание на то, что перед вводом последовательности приготовления нужно ввести уровень мощности.

* Предположим, Вы хотите готовить блюдо 10 минут при среднем уровне мощности, а затем 5 минут при высоком уровне мощности.

Шаг	Операция	Кнопка	Дисплей
1	Нажатием на кнопку „МОЩНОСТЬ“ ввсдите нужный уровень мощности (в случае среднего уровня нажмите три раза).	МОЩНОСТЬ POWER LEVEL x 3	
2	Введите нужное время приготовления.	1 0 0 0	Мигает индикатор „COOK“.
3	Для задания второй последовательности выберите режим микроволнового приготовления и уровень мощности. (Для уровня „ВЫСОКИЙ“ нажмите кнопку „МОЩНОСТЬ“ 1 раз.)	МОЩНОСТЬ POWER LEVEL x 1	
4	Введите нужное время приготовления.	5 0 0	Мигает индикатор „COOK“.
5	Нажмите кнопку „БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК“.	БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ ПУСК INSTANT COOK/START	Таймер начинает отсчет. Когда достигается ноль, отсчет возобновляется для новой последовательности.

Быстрое приготовление

Режим быстрого приготовления, предусмотренный в печах фирмы „Шарп“, позволяет легко готовить блюда в течение 1 минуты при высоком уровне мощности.

Шаг	Операция	Кнопка	Дисплей
1	Нажмите кнопку „БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК“. В течение 1 минуты после закрытия дверцы.	БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ ПУСК INSTANT COOK/START	Таймер начинает отсчет.

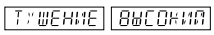
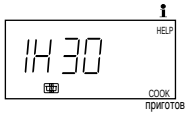
Нажимайте на кнопку „БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК“, пока желаемое время не будет отображено на дисплее. При каждом нажатии на кнопку время приготовления пищи увеличивается на 1 минуту.

Медленное приготовление

Функция „МЕДЛЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ“ предназначена для продуктов, которые готовятся дольше обычного, например, тушеные блюда, супы, жидкие китайские десерты. Функция „МЕДЛЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ“ имеет два режима: „МЕДЛЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ – СИЛЬНОЕ“ и "МЕДЛЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ – СЛАБОЕ". При регулировании времени вручную максимальное время приготовления – 2 часа как при сильном, так и при слабом режиме.

Для выбора режима „МЕДЛЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ – СИЛЬНОЕ“ нажмите на кнопку „МЕДЛЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ“ один раз.
Для выбора режима „МЕДЛЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ – СЛАБОЕ“ нажмите на кнопку „МЕДЛЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ“ два раза.

***** Предположим, что вы хотите тушить курицу в режиме „МЕДЛЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ – СИЛЬНОЕ“ 1 час 30 минут.

Шаг	Операция	Кнопка	Дисплей
1	Один раз нажмите на кнопку „МЕДЛЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ“.	МЕДЛЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ SLOW COOK x 1	
2	Введите нужное время приготовления.	1 3 0	Мигает индикатор „COOK“.
3	Нажмите кнопку „БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК“.	БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ ПУСК INSTANT COOK/START	 Начинается обратный отсчет времени приготовления до нуля. По истечении времени приготовления звучит отчетливый сигнал. Все индикаторы гаснут. На дисплее опять появляется текущее время.

ПРИМЕЧАНИЕ

1. Если в ходе приготовления Вам нужно проверить готовность продуктов, можно открыть дверцу печи, нажав один раз на кнопку „СТОП/СБРОС“, проверить и помешать. Затем закрыть дверцу и для возобновления приготовления нажать на кнопку „БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК“.
2. Комбинированное использование режимов „СИЛЬНОЕ“ и „СЛАБОЕ“ возможно не более чем в 2 стадии. Комбинированное использование функции „МЕДЛЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ“ и других функций приготовления невозможно.
3. Подсказку по приготовлению можно получить, когда на дисплее горит индикатор „HELP“. См. стр. 34.

СПЕЦИАЛЬНЫЕ ЗАМЕЧАНИЯ ОТНОСИТЕЛЬНО МЕДЛЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Для того, чтобы лучше приготовить блюдо, всегда старайтесь:

1. разрезать компоненты на небольшие кусочки;
2. добавлять соответствующую жидкость (напр., воду, соус) и стараться, чтобы компоненты находились в жидкой среде во избежание подгорания; это особенно важно при приготовлении тушеного блюда или куриного бульона;
3. когда готовится суп или блюдо с большим количеством продуктов, следить, чтобы уровень воды по крайней мере был на 3,8 см ниже края кастрюли, иначе вода может перелиться;
4. не добавлять слишком много приправ и соли в начале приготовления; добавлять приправы (особенно соль) вскоре после окончания приготовления или сразу после него;
5. готовить, накрыв кастрюлю крышкой; просьба также не снимать крышку во время приготовления, поскольку это может нарушить последовательность приготовления;
6. после приготовления помешать и дать блюду постоять 10 минут.

Печь оснащена тремя режимами „ГРИЛЬ“

Для выбора режима, при котором используется верхний нагревательный элемент, нажмите на кнопку „ГРИЛЬ“ один раз.
Для выбора режима, при котором используется нижний нагревательный элемент, нажмите на кнопку „ГРИЛЬ“ два раза.
Для выбора режима, при котором используются оба нагревательных элемента, нажмите на кнопку „ГРИЛЬ“ три раза.
При использовании функции „ГРИЛЬ“ разогрев печи не нужен.

* Предположим, Вы хотите готовить кусок мяса весом 1 кг в течение 20 минут с использованием верхнего и нижнего нагревательных элементов.

Шаг	Операция	Кнопка	Дисплей
1	Три раза нажмите на кнопку „ГРИЛЬ“.	ГРИЛЬ GRILL x 3	
2	Введите нужное время приготовления.	2 0 0 0	Мигает индикатор "COOK"
3	Нажмите кнопку „БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК“.	БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ ПУСК INSTANT COOK/START	Таймер начинает отсчет.
4	По прошествии на таймере примерно 2/3 времени приготовления откройте дверцу и переверните мясо. Закройте дверцу.		
5	Нажмите кнопку „БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК“.	БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ ПУСК INSTANT COOK/START	Таймер возобновляет обратный отсчет. По достижении нулевого значения все индикаторы погаснут, и печь подаст звуковой сигнал. Вентилятор охлаждения будет работать до полного охлаждения камеры печи.

ОСТОРОЖНО:
Ёмкость печи, дверца, поворотный столик и подставка под поворотный столик, высокая и низкая подставки, блюда и, в особенности, нижний нагревательный элемент сильно нагреваются. ВО ИЗБЕЖАНИЕ ОЖОГА при извлечении продуктов и поворотного столика из печи пользуйтесь толстыми рукавицами для работы с печью.

Приготовление с использованием функции „ГРИЛЬ+СВЧ“

Микроволновая печь с грилем оснащена четырьмя готовыми режимами „ГРИЛЬ+СВЧ“, что облегчает приготовление с использованием обоих нагревательных элементов и микроволнового излучения.
Нужный режим выбирается нажатием на кнопку „ГРИЛЬ+СВЧ“. При использовании функции „ГРИЛЬ+СВЧ“ разогрев печи не нужен.

Режим	Число нажатий на кнопку „ГРИЛЬюСВЧ“	Готовая программа	
		мощность микроволнового излучения	используемый нагревательный элемент гриля
Гриль+СВЧ сильное с верхним нагревательным элементом	1	50%	Верхний
Гриль+СВЧ слабое с верхним нагревательным элементом	2	10%	Верхний
Гриль+СВЧ сильное с нижним нагревательным элементом	3	50%	Нижний
Гриль+СВЧ слабое с нижним нагревательным элементом	4	10%	Нижний

***** Предположим, Вы хотите готовить 4 порции пиццы (весом ок. 360 г) 6 минут с использованием режима „Гриль+СВЧ слабое с верхним нагревательным элементом“.

Шаг	Операция	Кнопка	Дисплей
1	Два раза нажмите на кнопку „ГРИЛЬ+СВЧ“.	ГРИЛЬ+СВЧ GRILL MIX x 2	
2	Введите нужное время приготовления.	6 0 0	Мигает индикатор „COOK“.
3	Нажмите кнопку „БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК“.	БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ ПУСК INSTANT COOK/START	Таймер начинает обратный отсчет. По достижении нулевого значения все индикаторы погаснут, и печь подаст звуковой сигнал. Вентилятор охлаждения будет работать до полного охлаждения камеры печи.

ОСТОРОЖНО:
Ёмкость печи, дверца, поворотный столик и подставка под поворотный столик, высокая и низкая подставки, блюда и, в особенности, нижний нагревательный элемент сильно нагреваются. ВО ИЗБЕЖАНИЕ ОЖОГА при извлечении продуктов и поворотного столика из печи пользуйтесь толстыми рукавицами для работы с печью.

АВТОМАТИЧЕСКИЕ ОПЕРАЦИИ

Замечания относительно автоматических операций

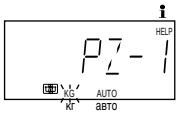
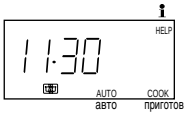
1. Если при нажатии на кнопку „БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК“ включенные в программу количество или вес продуктов больше или меньше, чем рекомендуется в руководствах по меню, на дисплее появится сообщение [ОШИБКА].
   Для сброса нажмите на кнопку „СТОП/СБРОС“ и введите программу повторно.
2. При использовании автоматических функций для достижения лучшего результата в точности выполняйте указания, приводимые в руководствах по приготовлению.
   Если указания выполнять не точно, блюдо может оказаться сырым или пережаренным, переваренным; возможно также появление сообщения [ОШИБКА].
3. Если вес или количество продуктов больше или меньше указанного в руководстве, следует готовить в ручном режиме. См. поваренную книгу.
4. При вводе веса округляйте число до 0,1 кг (100 г). Например, вместо 1,65 кг следует ввести 1,7 кг.
5. Для того, чтобы изменить окончательное значение, введенное перед приготовлением или размораживанием, по сравнению со стандартным значением, перед нажатием какой-либо из кнопок автоматических функций „БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК“ следует нажать кнопку „больше“ (▲) или „меньше“ (▼). См. стр. 35.
6. Результат приготовления зависит от состояния продукта (начальной температуры продукта, формы, качества и т. д.). После приготовления проверьте, готово ли блюдо, и, при необходимости, продолжите приготовление вручную.
7. Подсказку по приготовлению можно получить, когда на дисплее горит индикатор „HELP“. См. стр. 34.

Пицца

1. Замороженная
2. Свежая (тонкая)
3. Свежая (толстая)

Функция „ПИЦЦА“ обеспечивает автоматический расчет режима и времени приготовления.

* Предположим, вы хотите приготовить пиццу из 0,5 кг замороженной пиццы (1 пиццу).

Шаг	Операция	Кнопка	Дисплей
1	Нажимайте на кнопку „ПИЦЦА“, пока не появится нужный номер из меню (в случае замороженной пиццы нажмите один раз).	x 1	 Мигает индикатор „KG“
2	Введите вес.	5	Индикатор „KG“ горит не мигая. Начинает мигать индикатор „COOK“.
3	Нажмите кнопку „БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК“.		 Начинается обратный отсчет времени приготовления до нуля. По достижении нулевого значения звучит отчетливый сигнал и на дисплее появляется сообщение.

ОСТОРОЖНО:
Ёмкость печи, дверца, поворотный столик и подставка под поворотный столик, высокая и низкая подставки, блюда и, в особенности, нижний нагревательный элемент сильно нагреваются. ВО ИЗБЕЖАНИЕ ОЖОГА при извлечении продуктов и поворотного столика из печи пользуйтесь толстыми рукавицами для работы с печью.

Руководство по меню „Пиццы“

№ меню	Меню	Начальная температура	Допустимый вес	Операция
PZ-1	**Замороженная пицца**	-18˚C температура заморозки	0.1 - 0.5 кг (Пицца)	• Извлечь из упаковки. • Положить прямо на поворотный столик. • После приготовления оставить на несколько минут.
PZ-2	**Свежая пицца** (тонкая)	20-25˚C комнатная температура	0.6 - 1.3 кг (Пицца)	* См. рецепт на стр. 17.
PZ-3	**Свежая пицца** (толстая)	20-25˚C комнатная температура	0.8 - 1.6 кг (Пицца)	* См. рецепт на стр. 17.

РЕЦЕПТЫ ДОМАШНЕЙ ПИЦЦЫ

[Ингредиенты](1 порция)

Тесто:	мука	150 г
	вода (теплая)	90 мл
	дрожжи	7 г
	сахар	1 ч. л
	соль	1/2 ч. л.
	оливковое масло	2 ч. л.
Начинка:	консервированные томаты	50 г
	томатная паста	50 г
*	различные компоненты начинки (кукуруза, ананас, ветчина, салями)	180 г
	тертый сыр	150 г
*	различные специи (базилик, орегано, чабрец, соль, перец)	по вкусу

[Порядок приготовления]

1. Приготовление теста:
   Сделать углубление в муке. Смешать теплую воду с дрожжами и оставить минут на пять. Вылить смесь в углубление, добавить сахар, соль и оливковое масло. Тщательно замешать так, чтобы получилось тесто. Положить его в глубокую миску и накрыть пленкой. Оставить на 30 минут.
2. Сделать из теста круглую лепешку диаметром 20 (или 30) см. Поднять большими пальцами края так, чтобы получился обод, и положить лепешку на поворотный столик, смазанный растительным маслом.
3. Слить жидкость из консервированных томатов, порезать их, хорошо смешать с томатной пастой и специями.
   Разровнять смесь на лепешке. Добавить тертый сыр, затем начинку. Перед запеканием еще раз посыпать тертым сыром.
4. Стадии выпекания пиццы:

Тип	тонкая		толстая	
Размер	20 см	30 см	20 см	30 см
Количество порций теста	1 (как указано выше)	1 1/2	1 1/2	2 1/2
Количество порций начинки	1 (как указано выше)	2	1 (как указано выше)	2

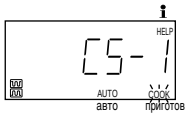
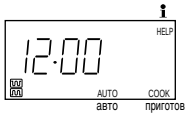
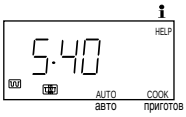
5. После приготовления оставить на несколько минут.

Хрустящая закуска

1. Картофель в мундире
   (Картофель ломтиками в кожуре)
2. Хлеб с чесноком
3. Куриные крылышки
4. Соленый арахис
5. Блюдо быстрого приготовления

Функция „ХРУСТЯЩАЯ ЗАКУСКА“ обеспечивает автоматический расчет режима и времени приготовления.

* Предположим, вы хотите приготовить 1 порцию картофельных ломтиков.

Шаг	Операция	Кнопка	Дисплей
1	Нажимайте на кнопку „ХРУСТЯЩАЯ ЗАКУСКА“, пока не появится нужный номер из меню (в случае „Картофель ломтиками в кожуре“ надо нажать один раз).	x 1	 Мигает индикатор „COOK“.
2	Нажмите кнопку „БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК“.		 Начинается обратный отсчет времени приготовления до нуля. Когда прозвучит сигнал, печь остановится и начнет мигать индикатор „ADD“.
3	Откройте дверцу. Добавьте начинку. Закройте дверцу.		Попеременно мигают слова НАЖАТЬ ПУСК.
4	Нажмите кнопку „БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК“.		 Начинается обратный отсчет времени приготовления до нуля. По достижении нулевого значения звучит отчетливый сигнал и на дисплее появляется сообщение.

ОСТОРОЖНО:
Ёмкость печи, дверца, поворотный столик и подставка под поворотный столик, высокая и низкая подставки, блюда и, в особенности, нижний нагревательный элемент сильно нагреваются. ВО ИЗБЕЖАНИЕ ОЖОГА при извлечении продуктов и поворотного столика из печи пользуйтесь толстыми рукавицами для работы с печью.

Руководство по меню „Хрустящая закуска“

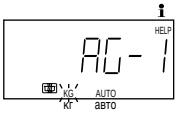
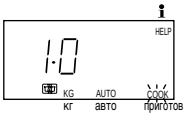
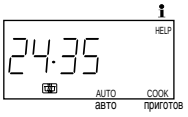
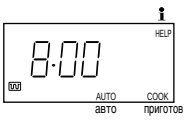
№ меню	Меню	Начальная температура	Допустимый вес Только одна порция	Операция
CS-1	**Картофель в мундире (Картофель ломтиками в кожуре)** Ингредиенты 1-2 шт. (350 г) целых картофелин (отварить) немного сметаны Начинка 70-75 г сыра „чеддер“ (ломтиками 0,5 см) немного бекона для салата (нарезать кубиками) немного зеленого лука (нарезать кубиками) По вкусу соли и перца	20-25°C комнатная температура	350 г	• Нарезать картофель ломтиками толщиной 0,5 см размером 5 x 7 см (общий вес картофеля должен быть ок. 350 г). • Поместить картофель (кожурой вниз) на поворотный столик, смазанный растительным маслом. • Готовить не переворачивая. • После того, как печь остановится, немного посыпать солью и перцем. • Разложить ломтики сыра, кубики бекона и лука на картофеле. • Продолжить приготовление. • После приготовления оставить на несколько минут. • Подавать со сметаной.
CS-2	**Хлеб с чесноком** Ингредиенты 7 шт. французской булки (толщиной 2 см) немного пастообразного чеснока	20-25°C комнатная температура	7 шт. (1 шт. ок. 25 г)	• Равномерно намазать чесноком французскую булку. • Разложить булку по краям низкой подставки. • После приготовления оставить на несколько минут.
CS-3	**Куриные крылышки** Ингредиенты 12 шт. (350–450 г) куриных плечиков (или 10 шт. куриных крылышек) Соус 2 ст. л. соевого соуса 3 ст. л. соуса „барбекью“ несколько капель соуса „табаско“ немного соли и перца	20-25°C комнатная температура	10–12 шт. (1 шт. 35–40 г)	• Вымыть куриные плечики, проткнуть шкурку, сбрызнуть водой и замариновать в смешанном соусе. (В случае куриных крылышек разделить их на 3 части каждое и выбросить кончики.) • Разложить плечики на низкой подставке. • После приготовления оставить на несколько минут.
CS-4	**Соленый арахис**	20-25°C комнатная температура	300 г	• Разложить арахис на поворотном столике. • После того, как печь остановится, перемешать и продолжить приготовление. • После того, как печь остановится еще раз, перемешать. А затем продолжить приготовление. • После того, как печь остановится еще раз, достать арахис, смешать его с небольшим количеством растительного масла и соли и опять равномерно разложить арахис на поворотном столике. • Продолжить приготовление. • После приготовления перемешать и оставить на несколько минут.
CS-5	**Блюдо быстрого приготовления** прим.: -Рыбные палочки -Жареные креветки	–18°C замороженная	280 - 330 г	• Извлечь из упаковки. • Положить на поворотный столик на фольгу, смазанную растительным маслом. • После того, как печь остановится, перевернуть. А затем продолжить приготовление. • После того, как печь остановится еще раз, перевернуть и смазать растительным маслом фольгу на поворотном столике, где нужно. • Продолжить приготовление. • После приготовления оставить на несколько минут.

Авто-гриль

1. Цыпленок гриль
2. Жареный омар
3. Рыба гриль
4. Отбивная
5. Пирожки с рыбой (Рыбные палочки)

Функция „АВТО-ГРИЛЬ“ обеспечивает автоматический расчет режима и времени приготовления. Соблюдайте подробные указания Руководства по меню „АВТО-ГРИЛЬ“.

***** Предположим, вы хотите приготовить жареную курицу весом 1,0 кг (вес подлежит округлению до 0,1 кг).

Шаг	Операция	Кнопка	Дисплей
1	Нажимайте на кнопку „АВТО-ГРИЛЬ“, пока не появится нужный номер из меню (в случае жареной курицы нажмите один раз).	x 1	 Мигает индикатор "KG".
2	С помощью клавиш с цифрами введите вес.	1 0	 Индикатор „KG“ горит не мигая. Начинает мигать индикатор „COOK“.
3	Нажмите кнопку „БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК“.		 Начинается обратный отсчет времени приготовления. Когда прозвучит отчетливый сигнал, печь остановится и начнет мигать индикация „ПЕРЕВЕРНУТЬ“.
4	Откройте дверцу. Переверните мясо. Закройте дверцу.		Попеременно мигают слова НАЖАТЬ ПУСК.
5	Нажмите кнопку „БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК“.		 Начинается обратный отсчет времени приготовления до нуля. По достижении нулевого значения звучит отчетливый сигнал и на дисплее появляется сообщение.

ОСТОРОЖНО:
Ёмкость печи, дверца, поворотный столик и подставка под поворотный столик, высокая и низкая подставки, блюда и, в особенности, нижний нагревательный элемент сильно нагреваются. ВО ИЗБЕЖАНИЕ ОЖОГА при извлечении продуктов и поворотного столика из печи пользуйтесь толстыми рукавицами для работы с печью.

Руководство по меню „АВТО-ГРИЛЬ“

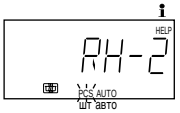
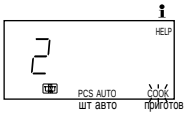
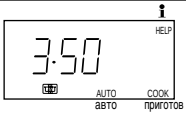
№ меню	Меню	Начальная температура	Допустимый вес	Операция
AG-1	**Цыпленок гриль**	8-12°C	1.0-1.6кг	• Вымыть курицу, удалить жир и сбрызнуть водой. • Приправить по желанию и оставить не менее чем на 30 минут. • Положить на низкую подставку, но не оборачивать. • Когда печь остановится, обернуть тонкие части и кончики ножек фольгой. (При необходимости – слить лишнее масло с поворотного столика.) Перевернуть курицу и продолжить приготовление. (Примечание: не допускать соприкасания кусков фольги друг с другом и со стенками печи.) • После приготовления оставить на 5–10 мин.
AG-2	**Жареный омар** **Примечание.** •Хвосты омаров во избежание ожога следует расплющить, насколько это возможно. •Омары должны быть свежими, иначе во время и после приготовления из них будет выделяться много сока. •После приготовления омаров следует переложить в другую тарелку, поскольку в противном случае сыр может расплавиться и растечься по тарелке и тем самым испортить весь вид блюда при его подаче на стол.	10-14°C	0.1-0.6кг 1 омар, средний 360 г вес 600 г маленький („МЕНЬШЕ“) 240 г вес 360 г	• Разрезать омара на половинки. • Вымыть половинки и удалить все, что находится у омара в голове. • Посыпать поверхность омара небольшим количеством кукурузной муки. • Порезать сыр на ломтики толщиной примерно 1 см и положить их на омара. • Положить омара на керамическую тарелку и поставить ее на высокую подставку. • Готовить не накрывая. • Каждый раз можно готовить 1/2 (1 порцию) или 1 (2 порции) омара. Однако в случае приготовления омара малого размера убедитесь, чтобы была нажата кнопка ▼(МЕНЬШЕ) для получения наилучших результатов.
AG-3	**Рыба гриль** например: хек окунь и др.	8-12°C	0.1-0.4кг	• Тщательно вымыть рыбу и удалить чешую. • Сделать несколько надрезов на теле рыбы, проколоть глаза. • Слегка сбрызнуть водой и обмазать растительным маслом. • Поместить на высокую подставку (смазанную небольшим количеством растительного масла) и не накрывать. • Когда печь остановится, перевернуть и продолжить приготовление. • Когда печь остановится, опять перевернуть.
AG-4	**Отбивная** (Бифштекс)	8-12°C	0.2-0.6кг	• Чтобы бифштекс хорошо получился, рекомендуется, чтобы он был толщиной ок. 1,5 см. • Приправить по желанию. • Поместить на высокую подставку. • Когда печь остановится, бифштекс перевернуть. • После приготовления дать постоять. • При необходимости – подавать с горячим соусом.
AG-5	**Пирожки с рыбой (Рыбиые палочки)** Ингредиенты: 260 г карпа (мяса) немного зеленого лука (нарезать кубиками) немного соли и перца	20-25°C	только 1 порция (4 шт. 1 шт. ок. 70 г)	• Смешать все ингредиенты, разделить их на 4 части и сделать из них палочки размером 8 x 9 см, толщиной 0.5 см. • Положить рыбные палочки непосредственно на поворотный столик, смазанный растительным маслом. • Готовить без крышки.ВЕС ВВОДИТЬ НЕ НУЖНО. • Когда печь остановится, перевернуть. • Когда печь остановится, палочки перевернуть.

Разогрев

1. Блюдо
2. Суп
3. Напиток
4. Хлеб

Нажатием на эту кнопку обеспечивается разогрев мясных и т. п. блюд, супов, напитков и хлеба. Подробности смотрите в „Руководстве по меню разогрева“.

* Предположим, вы хотите разогреть 2 чашки супа: —

Шаг	Операция	Кнопка	Дисплей
1	Нажимайте на кнопку „РАЗОГРЕВ“, пока не появится нужный номер из меню (в случае супа нажмите два раза).	x 2	 Мигает индикатор „PCS“.
2	С помощью клавиш с цифрами введите количество.	2	 Мигает индикатор „COOK“.
3	Нажмите кнопку «БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК”.		 На дисплее появляется время приготовления и начинается его обратный отсчет до нуля. По завершении приготовления звучит отчетливый сигнал. Появляется сообщение.

Руководство по меню разогрева

№ меню	Меню	Начальная температура (примерно)	Допустимый	Операция
RH-1	**Блюдо** разогрев завтрака или обеда (на тарелке) мясное блюдо жареная лапша разогрев риса(на тарелке)	4-12°C из холодильника	1 порция ок. 400 г	• Достать тарелку из холодильника. • Накрыть пленкой для микроволновой печи или стеклянной крышкой. • После разогрева помешать и оставить под пленкой на 1 минуту.
RH-2	**Суп**	4-12°C из холодильника	1–4 чашки (1 чашка ок. 250 мл)	• Не накрывать. • Поставить в центр поворотного столика (1 чашка). (В случае разогрева 2–4 чашки расставить их по краю столика.) • После разогрева помешать.
RH-3	**Напиток**	20-25°C комнатная температура	1–4 чашки (1 чашка ок. 250 мл)	• Не накрывать. • Поставить в центр поворотного столика (1 чашка). (В случае разогрева 2–4 чашки расставить их по краю столика.) • После разогрева помешать.
RH-4	**Хлеб**	20-25°C комнатная температура	1–4 шт (1 шт. ок. 50 г)	• В случае разогрева 1–2 ломтиков положить их на одно бумажное полотенце и накрыть другим. • В случае разогрева 3–4 ломтиков положить бумажное полотенце на тарелку, на него положить хлеб и накрыть другим бумажным полотенцем. (В случае разогрева 1 ломтика не класть его в центр.)

ПРИМЕЧАНИЕ

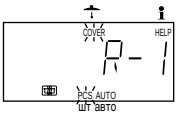
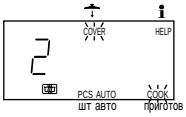
Каждая из приведенных выше единиц количества (например: порция, чашка или кусок) должна быть введена в условных единицах PCS, как показано на дисплее.

Приготовление риса

1. Рис
2. Рисовый отвар
3. Каша

Нажатие на эту кнопку используется для приготовления 3 распространенных блюд из риса. Подробности смотрите в „Руководстве по приготовлению приготовление риса“.

* Предположим, вы хотите приготовить 2 порции риса.

Шаг	Операция	Кнопка	Дисплей
1	Нажимайте на кнопку „МЕНЮ БЛЮД ИЗ РИСА“, пока не появится нужный номер из меню (в случае риса нажмите один раз).	x 1	 Мигает индикатор „PCS“ и „COVER“.
2	С помощью клавиш с цифрами введите число порций.	2	 Мигает индикатор „COOK“.
3	Нажмите кнопку „БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК“.		Начинается обратный отсчет времени приготовления до нуля. По достижении нулевого значения печь подает звуковой сигнал. На дисплее появляются сообщения [ОСТАВИТЬ], [НАКРЫТЬ], [ПОМЕШАТЬ].

ПРИМЕЧАНИЕ

1. Для этой функции даны указания по приготовлению рисового отвара и каши без дополнительных ингредиентов. Информацию о таких ингредиентах, их количестве и порядке приготовления см. в „Руководство по приготовлению риса“ на стр. 24.
2. Рисовый отвар можно приготовить как густой, так и супообразный. Кашу можно приготовить как пожиже, так и погуще.
3. Эту функцию можно использовать вместе с функцией „Автопуск“. См. стр. 32.

Руководство по приготовлению риса

R-1 Рис

Количество порций	Рис	Вода
1 (на 1–2 человека)	150 г	250 мл
2 (на 3–5 человек)	300 г	480 мл

•Нужную степень готовности можно выбрать нажатием клавиш „БОЛЬШЕ“или „МЕНЬШЕ“. (См. стр. 35)

- Промывать рис, пока вода не станет чистой.
- Поместить рис с водой в глубокую кастрюлю (примерно 2-литровую) и оставить её на 30 минут.
- Помешать, накрыть крышкой и поставить вариться.
- После приготовления слегка помешать и оставить под пленкой на 5 минут.

R-2 Рисовый отвар

Количество порций	Рис	Вода
1 (на 1–2 человека)	50 г	750 мл
2 (на 3–5 человек)	80 г	1400 мл

• Нужную степень готовности можно выбрать нажатием клавиш „БОЛЬШЕ“ или „МЕНЬШЕ“. (См. стр. 35)

- Промывать рис, пока вода не станет чистой.
- Поместить рис с водой в глубокую кастрюлю (примерно 2-литровую) и оставить её на 30 минут.
- Помешать и поставить вариться без крышки.
- После приготовления помешать и оставить на несколько минут.

Варианты меню

Примеры ★ Рисовый отвар с минтаем и арахисом
Ингредиенты: 100 г минтая (пожарить, порезать)
(на 3–5 человек) 50 г арахиса
1 ломтик соленой репы (порезать)
3 пера зеленого лука (порезать)

ПРИМЕЧАНИЕ Ингредиенты можно добавлять только сразу после приготовления, причем соленая репа и зеленый лук будут выступать в роли гарнира, посыпаемого сверху.

★ Рисовый отвар с соленой свининой и консервированными утиными яйцами
Ингредиенты: ок. 230 г. постной свинины (порезать)
(на 3–5 человек) 2 консервированных утиных яйца (порезать кубиками)

ПРИМЕЧАНИЕ Ингредиенты можно добавлять за 10 мин. до окончания приготовления.

R-3 Каша

Количество порций	Рис	Вода
1 (на 1–2 человека)	100 г	700 мл
2 (на 3–5 человек)	140 г	1400 мл

• Нужную степень готовности можно выбрать нажатием на кнопки „БОЛЬШЕ“ или „МЕНЬШЕ“.(См. стр. 35)

- Промывать рис, пока вода не станет чистой.
- Поместить рис с водой в глубокую кастрюлю (2-литровую для 1 порции, 3-литровую для 2 порций) и оставить её на 15 минут.
- Помешать и поставить вариться без крышки.
- После приготовления помешать и оставить на несколько минут.

Варианты меню

Можно внести разнообразие в меню, добавляя некоторые ингредиенты в кашу сразу после приготовления или за 10 минут до его окончания.

Примеры ★ Каша с курицей: 200 г курицы (мелко порезать, приготовить заранее)
(на 3–5 человек) зеленый лук (порезать на части длиной 3 см)
★ Каша с рыбой: 250 г рыбы (приготовить заранее)
(на 3–5 человек) 2 ломтика имбиря (порезать полосками)

ПРИМЕЧАНИЕ

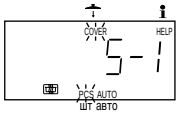
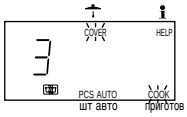
1. В начале приготовления температура воды должна быть около 20°C.
2. Приведенная выше порция должна быть введена в условных единицах PCS, как показано на дисплее.

Блюда на пару

1. Рыба
2. Мясо
3. Клёцки

Нажатие на эту кнопку используется для приготовления 3 распространенных блюд на пару. Подробности смотрите в „Руководство по приготовлению блюд на пару“.

***** Предположим, вы хотите приготовить 3 порции рыбы.

Шаг	Операция	Кнопка	Дисплей
1	Нажимайте на кнопку „БЛЮДА НА ПАРУ“, пока не появится нужный номер из меню (в случае рыбы нажмите один раз).	x 1	 Мигает индикатор „PCS“ и „COVER“.
2	С помощью клавиш с цифрами введите количество.	3	 Индикатор „PCS“ перестанет мигать и будет высвечиваться на дисплее. Мигает индикатор „COOK“ и „COVER“.
3	Нажмите кнопку „БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК“.		Начинается обратный отсчет времени приготовления. По достижении нулевого значения печь подает звуковой сигнал. На дисплее появляются сообщения [ОСТАВИТЬ], [НАКРЫТЬ].

Руководство по приготовлению блюда на пару

<table>
<tr><th>№ меню</th><th>Меню</th><th>Начальная температура</th><th>Допустимый вес</th><th>Операция</th></tr>
<tr><td>S-1</td><td>Рыба
например:
морской окунь
морской лещ
карп
камбала
и др.</td><td>8-12°C</td><td>1–3 порции
(целая рыба или рыбное филе)
<table><tr><th>Количество порций</th><th>Рыба</th></tr><tr><td>1</td><td>130 - 199г</td></tr><tr><td>2</td><td>200 - 300г</td></tr><tr><td>3</td><td>301 - 420г</td></tr></table></td><td>• Тщательно вымыть рыбу и удалить чешую.
• Сделать несколько надрезов на теле рыбы, проколоть глаза.
• Положить на мелкую тарелку, диаметр которой 22–28 см.
• Слегка сбрызнуть водой, посыпать солью и смазать маслом.
• Сверху положить зеленый лук и ломтики имбиря.
• Накрыть пленкой для микроволновых печей.
• После приготовления оставить под пленкой на 3–5 минут.</td></tr>
<tr><td>S-2</td><td>Мясо
например:
медальоны из говядины
кусочки курицы
с грибами

* Рецепты см. на стр. 27.</td><td>8-12°C</td><td>1–3 порции
<table><tr><th>Количество порций</th><th>Мясо</th></tr><tr><td>1</td><td>180 - 249г</td></tr><tr><td>2</td><td>250 - 400г</td></tr><tr><td>3</td><td>401 - 520г</td></tr></table></td><td>• Замариновать говяжий фарш или кусочки курицы (нарезанные на тонкие ломтики).
• Поместить на мелкую тарелку диаметром 22–28 см.
• Накрыть пленкой для микроволновой печи.
• После приготовления оставить под пленкой на 3–5 минут.</td></tr>
<tr><td>S-3</td><td>Клёцки
Готовая еда</td><td>8-12°C</td><td>1–2 порции
<table><tr><th>Количество порций</th><th>Клёцки</th></tr><tr><td>1</td><td>100 - 199г</td></tr><tr><td>2</td><td>200 - 370г</td></tr></table></td><td>• Разложить клёцки на тарелке в направлении от её внешнего края к её центру.
• Накрыть пленкой для микроволновой печи.
• Поставить на низкую подставку.
• После приготовления оставить под пленкой на 1 минуту.</td></tr>
</table>

ПРИМЕЧАНИЕ

Приведенная выше порция должна быть введена в условных единицах PCS, как показано на дисплее.

РЕЦЕПТЫ ДЛЯ БЛЮД НА ПАРУ (Мясо)

Медальоны из говядины

[Ингредиенты]

330 г	говяжьего фарша
50 г	консервироваиный овощей
1	соленый яичный желток

[Приправа]

1 ч. л.	соли
1 ч. л.	сахара
2 ч. л.	кукурузного крахмала
2 ч. л.	растительного масла
1,5 ч. л.	соевого соуса

[Способ приготовления]

1. Замариновать говяжий фарш с консервированными овощами и приправой и хорошо перемешать. Положить в форму для пирога.
2. Порезать соленый яичный желток ломтиками и положить на блюдо для украшения.
3. Накрыть пленкой для микроволновой печи и два раза нажать на кнопку „БЛЮДА НА ПАРУ“ (мясо).

Кусочки курицы с грибами

[Ингредиенты]

280 г	кусочков курицы
40 г	сушеных грибов (вымочить)
ломтики имбиря	
ломтики зеленого лука	

[Приправа]

1/2 ч. л.	соли
1/2 ч. л.	сахара
1,5 ч. л.	соевого соуса
1/2 ч. л.	кукурузного крахмала
1,5 ч. л.	кунжутного масла

[Способ приготовления]

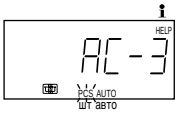
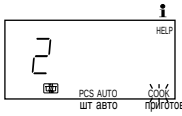
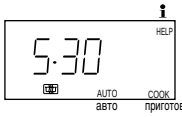
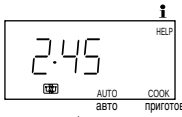
1. Замариновать кусочки курицы с вымоченными грибами и приправой. Смешать с ломтиками имбиря и зеленого лука.
2. Накрыть пленкой для микроволновой печи и два раза нажать на кнопку „БЛЮДА НА ПАРУ“ (мясо).

Автоматическое приготовление

1. Свежие овощи
2. Замороженные овощи
3. Картофель в мундире
4. Лапша

Функция „АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ“ обеспечивает автоматический расчет уровня мощности и времени приготовления. Эта функция имеет меню из 4 видов блюд. Для выбора вида нужно нажимать на кнопку „АВТОМАТ. ПРИГОТОВЛЕНИЕ“, пока на дисплее не появится нужный номер из меню.

* Предположим, вы хотите воспользоваться функцией „АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ“ для приготовления двух картофелин в мундире.

Шаг	Операция	Операция	Дисплей
1	Для приготовления картофеля в мундире 3 раза нажать на кнопку „АВТОМАТ. ПРИГОТОВЛЕНИЕ“.	x 3	 Мигает индикатор „PCS“.
2	С помощью клавиш с цифрами введите количество.	2	 Индикатор „PCS“ горит не мигая. начинает мигать индикатор „COOK“.
3	Нажмите кнопку „БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК“.		 Начинается обратный отсчет времени приготовления. Печь подает звуковой сигнал и останавливается. Начинает мигать индикация „ПЕРЕВЕРНУТЬ“.
4	Откройте дверцу. Переверните картофель. Закройте дверцу.		Попеременно мигают слова НАЖАТЬ ПУСК.
5	Нажмите кнопку „БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК“.		 Начинается обратный отсчет времени приготовления до нуля. По достижении таймером нулевого значения печь подает звуковой сигнал. На дисплее попеременно появляются слова ОСТА- ВИТЬ ПОД ФОЛЬГОЙ.

Руководство по меню автоматического приготовления

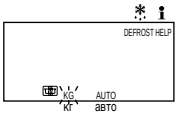
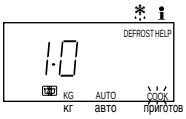
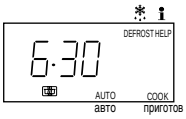
№ меню	Меню	Начальная температура	Допустимый вес	Операция
АС-1	**Свежие овощи** брокколи (цветки) салат-латук (кусочки) спаржа, крупная (полоски 5 см) китайская капуста (целиком или половинки) капуста-сельдерей (кусочки) шпинат (половинки) лук (кусочки) кукуруза в початках (целиком или половинки) зеленый перец (полоски)	20-25°C комнатная температура	0.1 - 1.0 кг	• Вымыть овощи и слить лишнюю воду. • Порезать овощи на цветки, кусочки или полоски. • Положить на керамическую тарелку (диаметром 28–31 см), посыпать небольшим количеством соли и сбрызнуть небольшим количеством растительного масла. • Прикрыть пленкой для микроволновой печи и приступить к приготовлению. • После приготовления помешать.
	ПРИМЕЧАНИЕ 1. Для того, чтобы лучше приготовить жесткие овощи, следует воспользоваться функцией „больше“ (см. стр. 35) и после приготовления дать им некоторое время постоять. 2. При использовании менее крупной и мелкой спаржи для получения лучшего результата пользуйтесь функцией „меньше“ (см. стр. 35). 3. Для более равномерного приготовления перемешать по прошествии половины времени приготовления. 4. Овощи, по которым рекомендации здесь не приведены, просьба готовить вручную.			
АС-2	**Мороженые овощи** брокколи (цветки) цветная капуста(цветки) спаржа (полоски) кукуруза в початках (целиком или половинки) бобы зеленые	-18°C температура заморозки	0.1 - 1.0 кг	• Перед приготовлением по возможности разделить овощи, например, брокколи. • Положить на плоскую керамическую тарелку (диаметром 28-31 см), добавить воды 2-3 столовые ложки (если нужно). • Прикрыть пленкой для микроволновой печи и приступить к приготовлению. • После приготовления помешать.
АС-3	**Картофель в мундире** целад картофелина	20-25°C комнатная температура	1–6 шт. (1 шт. ок. 220 г)	• Взять мытый молодой картофель. • Дважды проткнуть вилкой с каждой стороны. • Разложить по краю поворотного столика. • Если картофелина одна, положить ее в центр. • Звучит сигнал, печь выключается, и начинает мигать индикация „ПЕРЕВЕРНУТЬ“. Перевернуть картофель и нажать кнопку „СТАРТ“ для возобновления приготовления. • После приготовления накрыть алюминиевой фольгой и оставить на 3–10 минут.
АС-4	**Лапша** 1. Свежая, мягкая (приготовленная) Например: вермишель лапша	20-25°C комнатная температура	1–2 порции (1 порция ок. 200 г)	• Положить лапшу в миску: 1 порцию – в литровую; 2 порции – в 2-литровую. • Добавить воды (20-25°C): на 1 порцию – 500 мл; на 2 порции – 800 мл. • Накрыть пленкой для микроволновой печи или стеклянной крышкой. • После приготовления помешать и оставить на 1 минуту.
	2. Сухая, плотная Например: лапша с креветками яичная лапша вермишель лапша для быстрого приготовления	20-25°C комнатная температура	1–2 порции (1 порция ок. 50 г. или 100 г в случае лапши для быстрого приготовления)	• Положить лапшу в миску: 1 порцию – в 750-миллилитровую; 2 порции – в 1,5–2-литровую. • Добавить воды (20-25°C) на 1 порцию – 500 мл; на 2 порции – 800 мл. • Накрыть пленкой для микроволновой печи или стеклянной крышкой. • После приготовления помешать и оставить на 5 минут.
	ПРИМЕЧАНИЕ Вся лапша должна находиться в воде.			

Простая разморозка

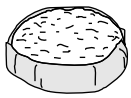
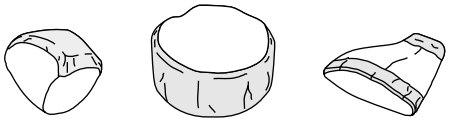
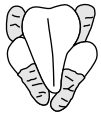
ПРОСТАЯ РАЗМОРОЗКА
EASY DEFROST

Режим „ПРОСТАЯ РАЗМОРОЗКА“ позволит Вам разморозить мясо, введя его вес.

* Предположим, вы хотите разморозить кусочки цыпленка весом 1,0 кг. (Вес подлежит округлению до 0,1 кг.)

Шаг	Операция	Операция	Дисплей
1	Нажмите кнопку „ПРОСТАЯ РАЗМОРОЗКА“.	ПРОСТАЯ РАЗМОРОЗКА EASY DEFROST	 Мигает индикатор „KG“.
2	С помощью клавиш с цифрами введите вес.	1 0	 Индикатор „KG“ горит не мигая. Начинает мигать индикатор „COOK“.
3	Нажмите кнопку „БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК“.	БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ ПУСК INSTANT COOK/START	По прошествии примерно 2/3 времени разморозки печь подаст звуковой сигнал и остановится. Начнет мигать индикация „ПЕРЕВЕРНУТЬ“.
4	Откройте дверь. Переверните кусочки цыпленка и закройте дверь.		Попеременно мигают слова НАЖАТЬ ПУСК.
5	Нажмите кнопку „БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК“.	БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ ПУСК INSTANT COOK/START	 По достижении таймером нулевого значения звучит отчетливый сигнал и на дисплее попеременно появляются слова ОСТА- ВИТЬ ПОД ФОЛЬГОЙ.

Руководство по простой разморозке

Продукт	Допустиный Вес	Порядок действий
Кусок мяса отбивная	0.1 - 2.0 кг	• Закрыть тонкие концы отбивной или куска мяса фольгой. • Разложить продукт на подставке для размораживания в один слой тонкой частью к центру. Попытаться, как можно скорее, разделить смёрзшиеся куски. • После остановки печи вынуть размороженные куски, остальные перевернуть и обернуть фольгой их теплые части. • Для продолжения размораживания нажать на кнопку „ПУСК“. • По истечении всего времени размораживания оставить продукт постоять под алюминиевой фольгой на 5–30 минут.
Говяжий фарш Свинина/говядина 	0.1 - 2.0 кг	• Положить замороженный говяжий фарш на подставку для размораживания. Закрыть края. • После остановки печи вынуть размороженные части, остальные перевернуть и обернуть их края полосками фольги. • Для продолжения размораживания нажать на кнопку „ПУСК“. • По истечении всего времени размораживания оставить продукт постоять под алюминиевой фольгой на 5–30 минут.
Птица Свинина/говядина/баранина 	0.5 - 2.0 кг	• Закрыть края полосками фольги шириной ок. 2,5 см. • Положить кусок мяса на подставку для размораживания постной частью вверх (по возможности). • После остановки печи перевернуть и обернуть фольгой теплые части. • Для продолжения размораживания нажать на кнопку „ПУСК“. • По истечении всего времени размораживания оставить продукт постоять под алюминиевой фольгой на 10–30 минут.
Птица 	1.0 - 2.0 кг	• Вынуть продукт из упаковки. Закрыть кончики крыльев и ножек фольгой. • Положить птицу грудной частью на подставку для размораживания. • После остановки печи перевернуть и обернуть фольгой теплые части. • Для продолжения размораживания нажать на кнопку „ПУСК“. • По истечении всего времени размораживания оставить продукт постоять под алюминиевой фольгой на 15–60 минут. **ПРИМЕЧАНИЕ** После того, как продукт постоит, при необходимости промыть его в холодной воде для удаления потрохов.
Кусочки цыпленка	0.1 - 2.0 кг	• Закрыть открытые косточки фольгой. • Положить кусочки цыпленка на подставку для размораживания. • После остановки печи вынуть размороженные куски, остальные перевернуть и обернуть фольгой их теплые части. • Для продолжения размораживания нажать на кнопку „ПУСК“. • По истечении всего времени размораживания оставить продукт постоять под алюминиевой фольгой на 5–30 минут.

Продукты, не указанные в данной таблице, могут размораживаться в режиме „СРЕДНИЙ НИЗКИЙ“.

Примечание: 1.При размораживании фарша разделить его на плоские одинаковые по размеру куски.
2.Кусочки цыпленка, мяса и отбивные замораживать отдельно друг от друга в один слой. Если необходимо, используйте пластиковые прокладки для разделения слоев. Это гарантирует равномерное размораживание.
3.Будет удобно, если продукт помещен в упаковку, на которой указан его вес.

ДРУГИЕ УДОБНЫЕ ФУНКЦИИ

Функция „Справка“

СПРАВКА
HELP

„Функция „Справка“ имеет 5 различных программ (включая функцию дополнительной подсказки в режиме автоматичсских операций)“

(1) Автопуск

Функция „Автопуск“ позволяет выставить печь на автоматический пуск.

* Предположим, вы хотите приготовить запеканку за 20 минут на уровне „СРЕДНИЙ“ и начать приготовление в 4 часа 30 минут вечера. (Проверьте правильность установки времени суток на дисплее.)

Шаг	Операция	Операция	Дисплей
1	Нажмите кнопку „СПРАВКА“	СПРАВКА HELP	АВТО ПУСК НАЖАТЬ 1 ЗАЩИТА НАЖАТЬ2 ДЕМОНСТ НАЖАТЬ3 ЯЗЫК НАЖАТЬ4 LAN- GUAGE PRESS 4 ВАНАSA TEKAN 4
2	Нажмите кнопку с цифрой 1.	1	АВТО ПУСК ВВЕСТИ ВРЕМЯ ПУСКА
3	Введите нужное время пуска.	4 3 0	4:30 Точки начинают мигать.
4	Нажмите кнопку „ЧАСЫ“	ЧАСЫ	4:30 AUTO авто
5	Задайте нужный режим приготовления. (Для того, чтобы задать уровень „СРЕДНИЙ“, нажмите три раза кнопку „МОЩНОСТЬ“.)	МОЩНОСТЬ POWER LEVEL x 3	50 % AUTO авто
6	Введите нужное время приготовления.	2 0 0 0	20:00 AUTO авто COOK приготов
7	Нажмите кнопку „БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК“.	БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ ПУСК INSTANT COOK/START	АВТО ПУСК AUTO авто AUTO авто ВКЛЮЧЕН 8 4:30 AUTO авто AUTO авто Приготовление начнется в 4:30. 20:00 COOK приготов Таймер начинает обратный отсчет. По достижении нулевого значения все индикаторы гаснут и раздается звуковой сигнал.

Для проверки времени достаточно нажать кнопку „ЧАСЫ“, и время высветится на дисплее.
Если после шага 7 открыть дверцу, то для продолжения работы в режиме „АВТОПУСК“ следует закрыть дверцу и нажать кнопку „ПУСК“.
Для отмены режима „АВТОПУСК“ нажмите кнопку „СТОП/СБРОС“.
Точное время суток должно быть установлено до использования функции „АВТОПУСК“. О том, как установить часы, читайте на стр. 8.

(2) Защита от детей

Случайный пуск печи при отсутствии в камере продуктов может привести к ее повреждению.
Для предотвращения таких случаев печь оснащена функцией „защита от детей“, которую можно выставить на время неиспользования печи.

*** Для выставления функции „защита от детей“.**
После шага 1 режима автопуска.

Шаг	Операция	Операция	Дисплей
2	Нажмите кнопку с цифрой 2.	2	ЗАЩИТА ОТ ДЕТЕЙ
3	Нажмите кнопку „БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК“.	БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ ПУСК INSTANT COOK/START	ЗАЩИТА На дисплее появляется текущее время.

Теперь панель управления заблокирована. При нажатии на любую кнопку на дисплее появляется индикация „ЗАЩИТА“.

*** Для отключения функции „защита от детей“.**
После выполнения действия 2, указанного выше.

Шаг	Операция	Операция	Дисплей
3	Нажмите кнопку „СТОП/СБРОС“.	СТОП/СБРОС STOP/CLEAR	ЗАЩИТА ВЫКЛЮЧ На дисплее появляется текущее время. Печь готова к использованию.

(3) Демонстрационный режим

Этот режим рассчитан, в основном, на использование розничными торговцами, а также позволяет развивать навыки работы с кнопками.

* **Для включения демонстрационного режима.**
После шага 1 режима автопуска.

Шаг	Операция	Операция	Дисплей
2	Нажмите кнопку с цифрой 3.	3	ДЕМОНСТ
3	Нажмите кнопку «БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК”.	БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ ПУСК INSTANT COOK/START	ДЕМОНСТ Попеременно появляется: МИКРО- ВОЗД ПЕЧЬ ШАРП.

В этом состоянии возможна демонстрация функций печи без выработки СВЧ-энергии.

* **Предположим, вы собираетесь продемонстрировать функцию «быстрое приготовление”.**

Шаг	Операция	Операция	Дисплей
1	Нажмите кнопку „БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК“.	БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ ПУСК INSTANT COOK/START	1:00 COOK приготов Начинается обратный отсчет времени до нуля с 10-кратной скоростью. По достижении нулевого значения звучит отчетливый сигнал.

* **Для отмены демонстрационного режима.**
После выполнения действия 2, указанного выше.

Шаг	Операция	Операция	Дисплей
3	Нажмите кнопку „СТОП/СБРОС“.	СТОП/СБРОС STOP/CLEAR	ДЕМОНСТ ВЫКЛЮЧЕН На дисплее появляется текущее время.

(4) Язык

Изготовителем выставлен русский язык. Его можно переключить на английский или малайский нажатием на кнопку с цифрой 4.

Для переключения языка нажмите на кнопку „СПРАВКА“ и на кнопку с цифрой 4. Последнюю нажмите столько раз, сколько необходимо для получения нужного результата. Затем нажмите кнопку „БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ / СТАРТ“.

(5) Справка

Для каждого вида автоматических функций имеется подсказка.
При желании посмотреть ее нажмите кнопку „СПРАВКА“, если в это время на дисплее имеется индикация „HELP“.

Сигнализация

Печь оснащена функцией сигнализации. Если продукты после приготовления оставить в печи, через 2 минуты раздастся 3-кратный звуковой сигнал и на дисплее появится сообщение ДОСТАТЬ ПРОДУКТ.
Если продукты не вынуть и после этого, то 3-кратный звуковой сигнал раздастся через 4 и через 6 минут.

Функция меньше–больше

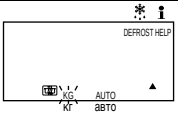
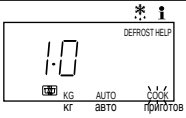
▼ ▲

Для того, чтобы регулировать их в соответствии с личными предпочтениями, следует пользоваться функцией „больше“ и „меньше“, которая позволяет соответственно увеличивать и уменьшать время приготовления.

Кнопки „БОЛЬШЕ“ и „МЕНЬШЕ“ могут использоваться для установки времени приготовления в следующих режимах:
- „ПИЦЦА“ - ХРУСТЯЩАЯ ЗАКУСКА" - „АВТО-ГРИЛЬ“ - „РАЗОГРЕВ“ - „МЕНЮ БЛЮД ИЗ РИСА“
- „МЕНЮ ИЗ БЛЮД НА ПАРУ“ - „АВТОМАТ. ПРИГОТОВЛЕНИЕ“ - „ПРОСТАЯ РАЗМОРОЗКА“.

Для регулировки времени приготовления в начале приготовления нажмите кнопку „МЕНЬШЕ“ или „БОЛЬШЕ“.

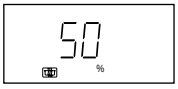
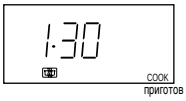
* Предположим, вы хотите размораживать 1,0 кг бараньего жаркого подольше.

Шаг	Операция	Операция	Дисплей
1	Нажмите кнопку „БОЛЬШЕ“.	▲	
2	Нажать на клавишу „ПРОСТАЯ РАЗМОРОЗКА“.	ПРОСТАЯ РАЗМОРОЗКА EASY DEFROST	 Мигает индикатор „KG“
3	С помощью клавиш с цифрами введите вес.	1 0	 Индикатор "KG" прекращает мигать и начинает мигать индикатор „COOK“.
4	Нажмите кнопку „БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК“.	БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ ПУСК INSTANT COOK/START	

Регулирование времени в ходе приготовления

Время приготовления можно увеличивать или уменьшать после начала приготовления с помощью кнопок „БОЛЬШЕ“ или „МЕНЬШЕ“.

* Предположим вы хотите увеличить время приготовления на 2 минуты в ходе выполнения программы приготовления длительностью 5 минут на среднем уровне мощности.

Шаг	Операция	Операция	Дисплей
1	Выберите уровень мощности нажатием нужное число раз на кнопку „МОЩНОСТЬ“ (в случае среднего уровня нажмите 3 раза).	МОЩНОСТЬ POWER LEVEL x 3	
2	Введите нужное время приготовления.	5 0 0	
3	Нажмите кнопку „БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПУСК“.	БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ ПУСК INSTANT COOK/START	Таймер начинает обратный отсчет. 
4	Для увеличения времени на 2 минуты нажмите на кнопку „БОЛЬШЕ“ два раза.	▲ x 2	

УХОД ЗА ПЕЧЬЮ

ОСТОРОЖНО:
Во время чистки не трогайте печь в области лампы голыми руками.
Когда лампа горит, эта часть нагревается.
Во избежание ожога чистку производите толстой тканью.
Перед тем, как приступить к чистке, убедитесь, что дверца печи, наружный корпус, емкость печи, вентиляционные отверстия, поворотный столик, подставка под поворотный столик не горячие.

Внешняя сторона:

Внешнюю сторону корпуса следует мыть мягким мылом и теплой водой, а затем начисто вытирать влажной материей. Избегайте использования жестких абразивных моющих средств.

Дверца:

Для удаления пятен и грязи часто вытирать влажной материей с обеих сторон дверцу и окна, а также дверную изоляцию. Не пользуйтесь абразивными чистящими средствами.

Сенсорная панель управления:

Будьте особенно осторожны при уходе за сенсорной панелью управления.
Перед тем, как её чистить, откройте дверцу печи. Тем самым Вы её отключите. Панель можно протирать только слабо смоченной водой тряпкой.
Не используйте для чистки щетки и химические чистящие средства.
Не используйте для чистки большое количество воды.

Внутренние стенки:

Остатки пищи удаляйте мягкой тряпочкой, смоченной в слабом моющем средстве. Для сильно загрязненных участков внутри печи только воспользуйтесь слабым чистящим средством для нержавеющей стали. Не пользуйтесь им для очистки внутренней поверхности дверцы. Вытрите досуха и убедитесь, что все чистящие средства удалены. По окончанию работы с печью остатки продуктов удалите с крышки волновода мягкой влажной губкой. Задымиться или загореться от перегрева может жир на стенках. Не снимайте крышку волновода. Крышку волновода чистить нельзя, можно только осторожно протирать влажной мягкой тряпочкой. Поддерживать рукой нижний нагревательный элемент можно только для чистки. После чистки опустите его в самое нижнее положение (см. стр. 3 и рис. 1).
Не пользуйтесь реактивными, абразивными и другими жесткими чистящими средствами или щетками для чистки. Никогда не опрыскивайте чистящими средствами любую часть нашей печи.

Примечание:
Периодически проводите нагрев печи в соответствии с указаниями в разделе „Нагрев печи без продуктов в ней“ (стр. 7). Грязь и пищевое масло, разбрызганные по стенкам печи в области верхнего и нижнего нагревательных элементов, могут служить источником дыма и запаха.

Поворотный столик/Подставка под поворотный столик/Подставки:

Вымойте слабым мыльным раствором, а затем тщательно высушите.

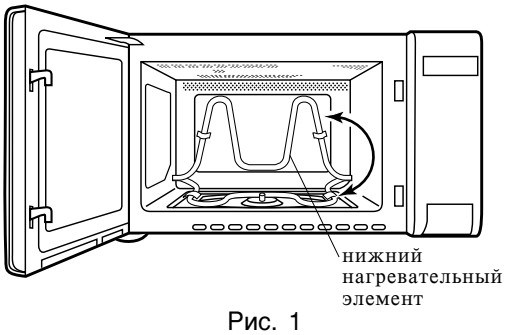


Рис. 1

ПЕРЕД ТЕМ КАК ВЫЗВАТЬ МАСТЕРА

Проведите следующую проверку:

1. Горит ли дисплей? ДА_____ НЕТ_____
2. Горит ли лампочка при открытой двери? ДА_____ НЕТ_____

Если на оба эти вопроса был ответ "НЕТ" проверьте Вашу стенную розетку и плавкий предохранитель в распределительном блоке. Если и стенная розетка, и плавкий предохранитель исправны, ОБРАТИТЕСЬ В ЦЕНТР ТЕХНИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ ФИРМЫ „ШАРП“.

3. Налейте стакан воды (около 250 мл) в стеклянный мерный стакан, поставьте его в печь и плотно закройте дверцу. Если дверца закрыта плотно, лампочка погаснет.
   Выставите печь на 1 минуту работы на высоком уровне мощности. Что происходит в это время?

   а. Горит ли лампочка в печи? ДА_____ НЕТ_____
   б. Работает ли вентилятор? ДА_____ НЕТ_____
   (Подержите руку над вентиляционным отверстием.)
   в. Вращается ли поворотный столик? ДА_____ НЕТ_____
   (Столик может вращаться как по часовой стрелке, так и против.)
   г. Светятся ли индикаторы „микроволны“ и „СООК“? ДА_____ НЕТ_____
   д. Горячая ли вода внутри печи? ДА_____ НЕТ_____
   е. Был ли слышен звуковой сигнал спустя одну минуту? ДА_____ НЕТ_____

4. Достаньте стакан с водой из печи и выставите печь на 3 минуты работы в режиме „ГРИЛЬ“ с использованием верхнего и нижнего нагревательных элементов.
   А. Горят ли индикаторы верхнего и нижнего нагревательных элементов и индикатор „СООК“?
   ДА_____ НЕТ_____
   Б. Становятся ли красными оба нагревательных элемента гриля через 3 минуты? (Будьте особенно внимательны при проверке нижнего нагревательного элемента, чтобы не обжечься.)
   ДА_____ НЕТ_____

Если хотя бы на один из этих вопросов был ответ „НЕТ“, проверьте розетку и пробки в квартире.
Если и розетка, и пробки исправны, свяжитесь с ближайшим центром технического обслуживания фирмы „Шарп“.

ПРИМЕЧАНИЕ.

1. Если отсчет времени на дисплее идет очень быстро, проверьте демонстрационный режим. (Подробности см. на стр. 34.)
2. Нижеперечисленное не является неисправностью.
   Каждый режим имеет определенное максимальное время приготовления. В случае превышения этого времени происходит автоматическое снижение мощности. Максимальное время для каждого режима приготовления указано в нижеприведенной таблице.

Режим приготовления	Максимальное время приготовления
Микроволновый (100%)	20 мин.
Гриль	
верхний нагревательный элемент	30 мин.
нижний нагревательный элемент	15 мин.
верхний и нижний	верхний нагревательный элемент 10 мин.
нагревательные элементыруфеукы	нижний нагревательный элемент 10 мин.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Напряжение переменного тока:	одиночная фаза, 220 В, 50 Гц
Потребляемая мощность переменного тока	
Микроволновая печь:	1,6 кВт
Гриль:	2,1 кВт
Выходная мощность	
Микроволновая печь:	900 Вт* (генератор IEC)
Нагреватель гриля:	1200 Вт (верхний нагревательный элемент) 800 Вт (нижний нагревательный элемент) 2000 Вт (верхний и нижний нагревательные элементы).
Сверхвысокая частота:	2450 МГц
Внешние размеры:	520 мм (ширина) x 309 мм (высота) x 467 мм (глубина)
Размеры жарочного шкафа:	352 мм (ширина) x 207 мм (высота) x 368 мм (глубина)
Емкость печи:	27 литров (1.0 фут^3)
Равномерность приготовления обеспечивается:	применением поворотного столика (325 мм)
Масса:	приблизительно 19 кг

* Это значение получено по методике Международной электротехнической комиссии для измерения выходной мощности.

** По классификации промышленного, научного и медицинского оборудования, описанного в международном стандарте CISPR11. (COMITE INTERNATIONAL SPÉCIAL DES PERTURBATIONS RADIOÉLECTRIQUES)

WARNING

Read all instructions before using the appliance.

1. Do not touch around the oven lamp directly after cooking.
   This part will become hot during the oven lamp lights.
2. When using the GRILL, GRILL MIX, PIZZA, CRISPY SNACK or AUTO GRILL mode, the turntable, turntable support, racks, oven door, outer cabinet, oven cavity and especially bottom heater will become very hot. Use thick oven mittens to prevent burns.
3. To reduce the risk of fire in the oven cavity:
   a. Do not overcook food.
   b. Remove wire twist-ties from paper or plastic bags before placing bag in the oven.
   c. Do not heat oil or fat for deep frying. The temperature of the oil cannot be controlled.
   d. If materials inside the oven should smoke or ignite, keep oven door closed, turn oven off and disconnect the power cord, or shut off power at the fuse or circuit breaker panel.
   e. Look at the oven cavity accasionally when using disposable containers made of plastic, paper or other combustible materials.
4. To reduce the risk of explosion and sudden boiling:
   a. Do not place sealed containers in the oven. Babies bottles fitted with a screw cap or teat are considered to be sealed containers.
   b. When boiling liquids in the oven, use the wide-mouthed container and stand about 20 seconds at the end of cooking to avoid delayed eruptive boiling of liquids.
5. This oven is for home food preparation only and may only be used for cooking food.
   It is not suitable for commercial or laboratory use.
6. Never operate the oven whilst any object is caught or jammed between the door and the oven.
7. Do not try to adjust or repair the oven yourself. The oven must be adjusted or repaired by a qualified service technician trained by SHARP.
8. Do not operate the oven if it is not working correctly or damaged until it has been repaired by a qualified service technician trained by SHARP. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to:
   (1) Door (warped), (2) Hinges and Latches (broken or loosened), (3) Door Seals and Sealing Surfaces.
9. Do not catch the utensils, your clothes or accessories on the door safety latches when you take out the food from the oven.
10. Make sure that the power supply cord is undamaged, and that it does not run under the oven or over any hot surface or sharp edges.
11. Do not place power supply cord on the outer cabinet during GRILL, GRILL MIX, PIZZA, CRISPY SNACK or AUTO GRILL mode.
12. Should the supply cord become damaged, it must be replaced with a special cord supplied by a SERVICE CENTRE APPROVED BY SHARP. And it must be replaced by a qualified service technician trained by SHARP.
13. If the oven lamp fails please consult your dealer or qualified service technician trained by SHARP.
14. Avoid steam burns by directing steam away from the face and hands. Slowly lift the furthest edge of dish's cover or microwave plastic wrap and carefully open popcorn and oven cooking bags away from the face.
15. Do not touch the ventilation openings because they may become hot.
16. Do not place anything on the outer cabinet.
17. Since the door may become hot during cooking, and in order to avoid its accidental touch, the oven should be placed at least 80 cm or more above floor. You should also keep Children away from the door to prevent them burning themselves.
18. This appliance must be earthed.

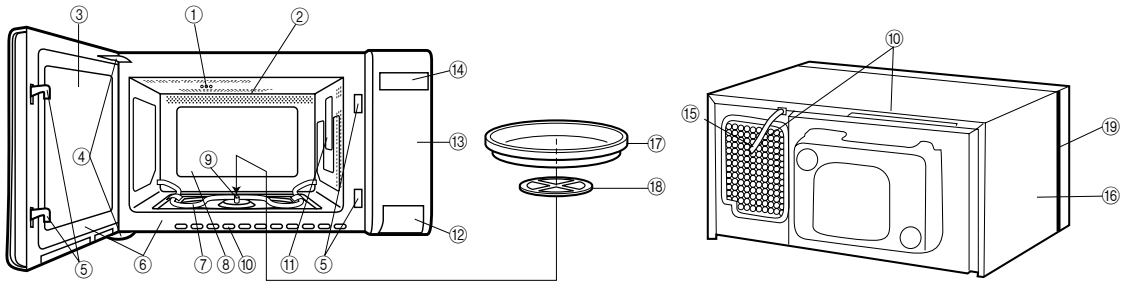
SPECIAL NOTES

	DO	DON'T
Eggs, fruits, nuts, seeds, vegetables, sausages and oysters	* Puncture egg yolks and whites and oysters before cooking to prevent "explosion". * Pierce skins of potatoes, apples, squash, hot dogs, sausages and oysters so that steam escapes.	* Cook eggs in shells. This prevents "explosion", which may damage the oven or injure yourself. * Reheat whole eggs. * Overcook oysters. * Dry nuts or seeds in shells.
Popcorn	* Use specially bagged popcorn for the microwave oven. * Listen while popping corn for the popping to slow to 1-2 seconds.	* Pop popcorn in regular brown bags or glass bowls. * Exceed maximum time on popcorn package.
Baby food	* Transfer baby food to small dish and heat carefully, stirring often. Check for suitable temperature. * Remove the screw cap and teat before warming baby bottles. After warming shake thoroughly. Check for suitable temperature.	* Heat disposable bottles. * Overheat baby bottles. Only heat until warm. * Heat bottles with nipples on. * Heat baby food in original jars.
General	* Food with filling should be cut after heating, to release steam and avoid burns. * Stir liquids briskly before and after cooking for even heating. * Use a deep bowl when cooking liquids or cereals to prevent boiling over. * For boiling or cooking liquids see WARNING on page E-1.	* Heat or cook in closed glass jars or air tight containers. * Deep fat fry. * Dry wood, herbs, wet papers, clothes or flowers. * Operate the oven empty except the directed case in the operation manual.
Canned foods	* Remove food from can.	* Heat or cook food while in cans.
Sausage rolls, Pies, Christmas pudding	* Cook for the recommended time. (These foods have high sugar and/ or fat contents.)	* Overcook as they may catch fire.
Meats	* For microwave cooking, use a microwave proof roasting rack to collect drained juices. Roasting rack:	* Place meat directly on the turntable for cooking.
Utensils	* Check the utensils are suitable for MICROWAVE cooking before you use them.	* Use metal utensils for MICROWAVE cooking. Metal reflects microwave energy and may cause an electrical discharge known as arcing.
Aluminium foil	* Use to shield food to prevent over cooking. * Watch for sparking. Reduce foil or keep clear of cavity walls.	* Use too much. * Shield food close to cavity walls. Sparking can damage the cavity.
Browning dish	* Place a suitable insulator such as microwave and heat proof dinner plate between the turntable and the browning dish.	* Exceed the preheating time recommended by the manufacturer. Excessive preheating can cause the glass turntable to shatter and/or damage internal parts of the oven.

INSTALLATION INSTRUCTIONS

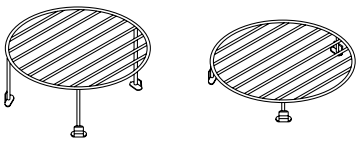
1. Remove all packing materials from the oven cavity. Check the unit for any damage, such as a misaligned door, damaged gaskets around the door or dents inside the oven cavity or on the door. If there is any damage, please do not operate the oven until it has been checked by a SERVICE CENTRE APPROVED BY SHARP and repaired, if necessary.
2. Accessories provided
   1) Turntable 3) Low rack 5) Cook book (English)
   2) Turntable support 4) High rack 6) Cook book (Russian) 7) Operation manual
3. Ensure that the bottom heater is in the lowest position as shown in the OVEN DIAGRAM below (never touch or move the bottom heater while it is hot). Then fit the turntable support to the turntable motor shaft on the floor of the oven cavity. And place the turntable on the turntable support. Make sure the turntable and turntable support are centrally located and locked together. NEVER operate the oven without the turntable support and turntable.
4. The oven should not be installed in any area where excessive heat and steam are generated, for example, next to a conventional oven unit.
   The oven should be installed so as not to block ventilation openings.
   Allow at least 40 cm on top of the oven for free air space.
5. Neither the manufacturer nor the distributors can accept any liability for damage to the machine or personal injury for failure to observe the correct electrical connecting procedure.
   The A.C. voltage must be single phase 220V, 50Hz.

OVEN DIAGRAM



1. Oven lamp
   (It will light during the cooking)
2. Top grill heater
   (top heater)
3. See through door
4. Door hinges
5. Door safety latches
6. Door seals and sealing surfaces
7. Bottom grill heater
   (bottom heater)
8. Oven cavity
9. Turntable motor shaft
10. Ventilation openings
11. Waveguide cover
12. Door open button
13. Touch control panel
14. Digital readout
15. Power supply cord
16. Outer cabinet
17. Turntable
18. Turntable support
19. Ventilation slit

Metal racks——High and low
The racks are for Grill, Grill Mix, Pizza, Crispy Snack and Auto Grill.

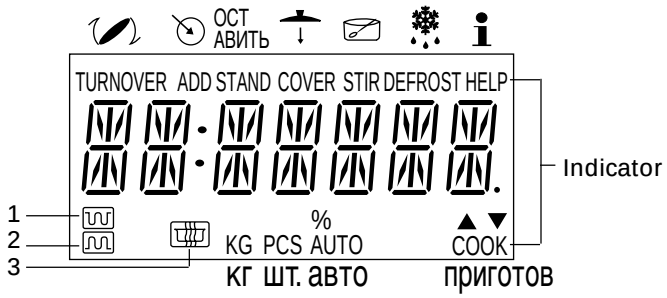


WARNING:
The accessories will become very hot during Grill, Grill Mix, Pizza, Crispy Snack, Auto Grill modes and use thick oven gloves when removing the food or turntable from the oven to PREVENT BURNS.

OPERATION OF TOUCH CONTROL PANEL

The operation of the oven is controlled by pressing the appropriate pads arranged on the surface of the control panel.
An entry signal tone should be heard each time you press the control panel to make a correct entry.
In addition the oven will beep for approximately 2 seconds at the end of the cooking cycle, or 4 times when a cooking procedure is required.

Control Panel Display



1. TOP HEATER SYMBOL
   The symbol will light when the top heater is in use.
2. BOTTOM HEATER SYMBOL
   The symbol will light when the bottom heater is in use.
3. MICROWAVE SYMBOL
   The symbol will light during microwave cooking.

Touch Control Panel Layout

AUTO COOK PAD
Press to select 4 popular menus.

AUTO GRILL PAD
Press to select 5 popular grill menus.

RICE COOK PAD
Press to cook rice, congee or porridge.

MORE(▲), LESS(▼) PADS
Press to adjust the doneness of food in one minute increments during cooking or to increase/decrease the time whilst programming the automatic operations.

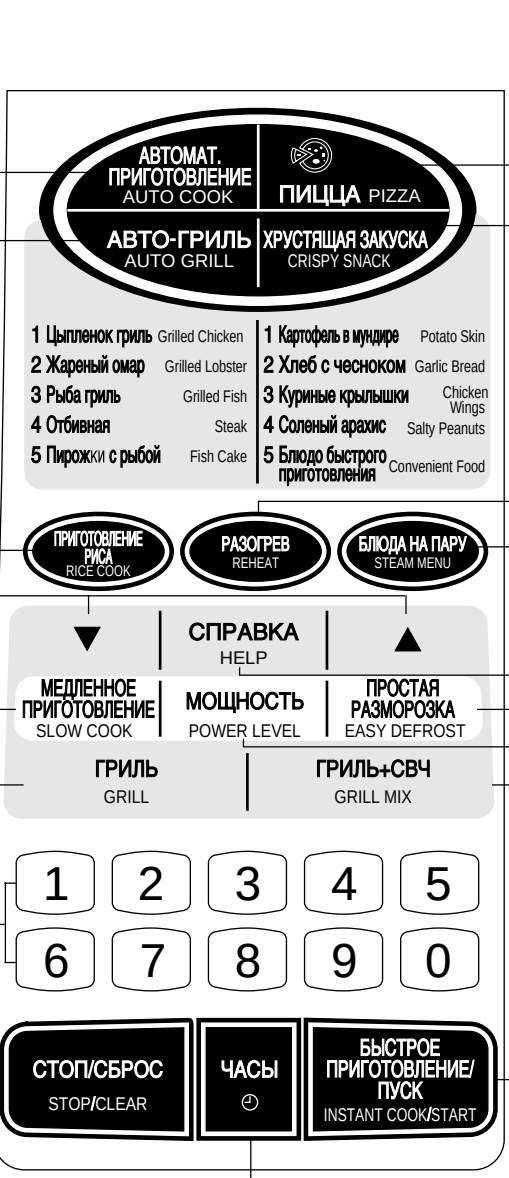
SLOW COOK PAD
Press to cook slowly and longer time.

GRILL PAD
Press to select GRILL mode.

NUMBER PADS
Press to enter cooking times, clock time, weight or quanity of food.

STOP/CLEAR PAD
Press to clear during programming.
Press once to stop operation of oven during cooking; Press twice to cancel cooking programme.

CLOCK PAD
Press to set clock time.



PIZZA PAD
Press to select 3 pizza menus.

CRISPY SNACK PAD
Press to select 5 popular snack menus.

REHEAT PAD
Press to reheat dish, soup, beverage or bread.

STEAM MENU PAD
Press to steam fish, meat or dumpling.

HELP PAD
Press to select auto start, child lock, language or demonstration modes.
Press to get cooking information.

EASY DEFROST PAD
Press to defrost meat by entering weight.

POWER LEVEL PAD
Press to select microwave power setting.
If not pressed, HIGH is automatically selected.

GRILL MIX PAD
Press to select GRILL MIX mode.

INSTANT COOK/START PAD
Press once to cook for 1 minute at HIGH or increase by 1 minute multiples each time this pad is pressed during cooking.
Press to start oven after setting programs.

Before Operating

* This oven is preset with the OPERATION GUIDE in Russian.
  To assist you in programming your oven, the operation guide will appear in the display.
  In this manual, the display of operation guide is abbreviated.
* You can get operation guide in Russian, English or Malay.
  To change the language, see page E-33.

Getting Started

Step	Procedure	Pad Order	Display
1	Plug the oven into a power point. Ensure the oven door is closed.		МИКРО- ВОЛН ПЕЧЬ ШАРП
2	Press the STOP/CLEAR pad so that the oven beeps.	СТОП/СБРОС STOP/CLEAR	: Only the dots will remain.

Stop/Clear

Use the STOP/CLEAR pad to:
1. Stop the oven temporarily during cooking.
2. Clear if you make a mistake during programming.

To Cancel a Programme During Cooking

Press the STOP/CLEAR pad twice.

Heating without Food

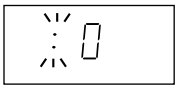
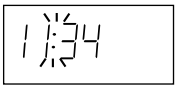
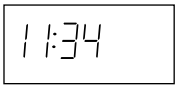
Some smoke and odor may occur for a while at the beginning of GRILL, GRILL MIX, PIZZA, CRISPY SNACK or AUTO GRILL mode, but the oven is not out of order.

To remove the cause of the smoke and odor, operate the oven without food for 20 min. on Grill using top and bottom heaters before the first use and after cleaning.

Step	Procedure	Pad Order	Display
1	Ensure that no food is in the oven. Press the GRILL pad 3 times.	ГРИЛЬ GRILL x 3	
2	Enter the heating time (20 min.).	2 0 0 0	20:00 COOK приготов COOK is flashing.
3	Press the INSTANT COOK/START pad. **IMPORTANT:** During this operation, some smoke and odor will occur. Therefore open the windows or run the ventillation fan in the room.	БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ ПУСК INSTANT COOK/START	20:00 COOK приготов The timer will begin to count down. When it reaches zero, all indicators will go out and audible signal will sound.
4	Open the door to cool the oven cavity. **WARNING:** The oven door, outer cabinet and oven cavity will become hot and pay attention to avoid burn when cooling the oven.		

Clock Setting

This is a 12 hour clock.
* To enter the present time of day 11:34 (AM or PM).

Step	Procedure	Pad Order	Display
1	Press the CLOCK pad once.		 The dots (:) will flash on and off.
2	Enter the correct time of day by pressing the numbers in sequence.	1 1 3 4	
3	Press the CLOCK pad again.		

If you attempt to enter an incorrect clock time (Ex. 13:45), ERROR will appear in the display.
Press the STOP/CLEAR pad and re-enter the time of day (Ex. 1:45).
The clock of the oven works based on the frequency of power source. So it may gain or lose in some area where the frequency varies. It is recommended that you should adjust the time occasionally.
If you wish to know the time of day during the cooking mode, press the CLOCK pad. As long as your finger is pressed the CLOCK pad, the time of day will be displayed.

MANUAL OPERATIONS

Microwave Cooking Techniques

Arrange food carefully	Place thickest areas toward outside of dish.
Watch cooking time	Cook for the shortest amount of time indicated and add more time as needed. Food severely overcooked can smoke or ignite.
Cover foods before cooking	Check recipe for suggestions: paper towels, microwave plastic wrap or a lid. Covers prevent spattering and help foods to cook evenly. (Helps keep oven clean)
Shield foods	Use small pieces of aluminium foil to cover thin areas of meat or poultry in order to avoid overcooking.
Stir foods	From outside to center of dish once or twice during cooking, if possible.
Turn foods	Foods such as chicken, hamburgers or steaks should be turned over once during cooking.
Rearrange foods	Like meatballs halfway through cooking both from top to bottom and from the center of the dish to the outside.
Allow standing time	After cooking ensure adequate standing time. Remove food from oven and stir if possible. Cover during standing time can allow the food to finish cooking completely.
Check for doneness	Look for signs indicating that cooking temperature has been reached. Doneness signs include: – Steam emits throughout the food, not just at edge; – Joints of poultry can be torn apart easily; – Pork and poultry show no pinkness; – Fish is opaque and flakes easily with a fork.
Condensation	A normal part of microwave cooking. The humidity and moisture in food will influence the amount of moisture in the oven. Generally, covered foods will not cause as much condensation as uncovered foods. Ensure that the ventilation openings are not blocked.
Microwave safe plastic wrap	For cooking food with high fat content, do not bring the wrap in contact with the food as it may melt.
Microwave safe plastic cookware	Some microwave safe plastic cookware are not suitable for cooking foods with high fat and sugar content.

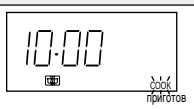
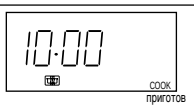
Microwave Time Cooking

This is a manual cooking feature, first enter the cooking time then the power level.
You can programme up to 99 minutes, 99 seconds. There are five different power levels.

Power level	LOW	M•LOW	MEDIUM	M•HIGH	HIGH
Approximate percentage of microwave power	10%	30%	50%	70%	100%
Examples of foods typically cooked on microwave oven power level	Keeping food warm	Defrost Softening butter	Casseroles Seafood	Cakes Muffins Slices	Fruit Vegetable Rice/Pasta

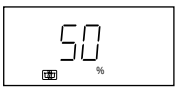
This variable cooking control allows you to select the rate of microwave cooking.
If a power level is not selected, then HIGH power is automatically used.

*Suppose you want to time cook for 10 minutes on HIGH power.

Step	Procedure	Pad Order	Display
1	Enter desired cooking time.	1 0 0 0	 COOK will flash on and off.
2	Press the INSTANT COOK/START pad.		 The timer begins to count down.

To lower the power press the POWER LEVEL pad once. Note the display will indicate “100%”. To lower to “70%” press the POWER LEVEL pad again. Repeat as necessary to select “50%”, “30%” or “10%” power levels.

* Suppose you want to cook Fish Fillets for 10 minutes on MEDIUM power.

Step	Procedure	Pad Order	Display
1	Select power level by pressing the POWER LEVEL pad as required (for MEDIUM press three times).	МОЩНОСТЬ POWER LEVEL x 3	
2	Enter desired cooking time.	1 0 0 0	COOK will flash on and off.
3	Press the INSTANT COOK/START pad.		The timer begins to count down.

If the door is opened during cooking process, the cooking time in the readout automatically stops. The cooking time starts to count down again when the door is closed and the INSTANT COOK/START pad is pressed.

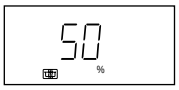
If you want to check the power level during the cooking, press POWER LEVEL pad.

As long as your finger is pressing the POWER LEVEL pad, the power level will be displayed.

Sequence Cooking

Your oven can be programmed for up to 4 automatic cooking sequences, switching from one variable power setting to another automatically.
Note that POWER LEVEL must be entered first when programming sequence cooking.

* Suppose you want to cook for 10 minutes on MEDIUM followed by 5 minutes on HIGH.

Step	Procedure	Pad Order	Display
1	Select desired power level by pressing the POWER LEVEL pad (for MEDIUM press three times).	МОЩНОСТЬ POWER LEVEL x 3	
2	Enter desired cooking time.	1 0 0 0	COOK will flash on and off.
3	For second sequence, select microwave cooking and power level (for HIGH press the POWER LEVEL pad once).	МОЩНОСТЬ POWER LEVEL x 1	
4	Enter desired cooking time.	5 0 0	COOK will flash on and off.
5	Press the INSTANT COOK/START pad.	БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ ПУСК INSTANT COOK/START	The timer begins to count down to zero. When it reaches zero, the second sequence will appear and the timer will begin counting down to zero again.

Instant Cook™

For your convenience Sharp's Instant Cook allows you to easily cook for one minute on HIGH power.

Step	Procedure	Pad Order	Display
1	Press the INSTANT COOK/START pad. Within one minute of closing the door.	БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ ПУСК INSTANT COOK/START	The timer begins to count down.

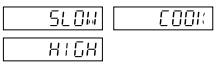
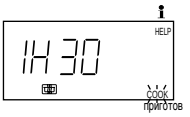
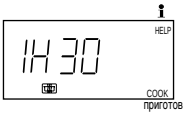
Press the INSTANT COOK/ START pad until desired time is displayed.
Each time the pad is pressed, the cooking time is increased by 1 minute.

Slow Cook

The SLOW COOK setting is designed for foods which cook longer time. For example, stewing, braising, boiling soup or chinese desserts of liquid type. The SLOW COOK setting provides two choices: SLOW COOK HIGH or SLOW COOK LOW. The maximum cooking time is 2 hours for each choice when cook manually.

To select SLOW COOK HIGH, press the SLOW COOK pad once.
To select SLOW COOK LOW, press the SLOW COOK pad twice.

* Suppose you want to cook stew chicken on SLOW COOK HIGH for 1 hour 30 min.

Step	Procedure	Pad Order	Display
1	Press the SLOW COOK pad once.	МЕДЛЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ SLOW COOK x 1	
2	Enter desired cooking time.	1 3 0	 COOK will flash on and off.
3	Press the INSTANT COOK/START pad.	БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ ПУСК INSTANT COOK/START	 The cooking time will count down to zero. After cooking an audible signal will sound. All indicators will go out. The time of day will reappear on display.

NOTE
1. If you need to check the food doneness during cooking, you can open the oven door or pressing the STOP/CLEAR once, then check and stir. After that close the door and touch INSTANT COOK/ START pad to resume cooking.
2. Combination between HIGH and LOW is free until 2 stages. But combination between SLOW COOK and other features is not possible.
3. You can get a cooking hint whenever HELP is lit in the display. See page E-33.

SPECIAL NOTES ON SLOW COOKING

For better cooking result, always try to:
1. Cut the ingredients into smaller pieces.
2. Add in adequate liquid medium (eg: water, sauce) and try to submerge the ingredients into the liquid medium in order to avoid scorching. This is especially important when stew or chicken soup is prepared.
3. When soup or large quantity is prepared, make sure that the water level is at least 1 ½ inches (3.8cm) from the rim of casserole, otherwise spill over may result.
4. Do not add too much seasonings or salt at the initial stage of cooking. Try to add (especially salt) soon after or just after finish.
5. Cook with the casserole lid on. Also please do not open the lid during cooking as this may disturb the cooking sequence.
6. Stir and stand for 10 minutes after cooking.

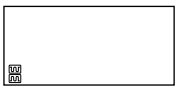
Grill Cooking

Your oven has three grill cooking modes. Select the desired grill mode by pressing the GRILL pad.

For the top heater mode, press the GRILL pad once.
For the bottom heater mode, press the GRILL pad twice.
For the top and bottom heaters mode, press the GRILL pad three times.

It is not necessary to preheat for grill cooking.

* Suppose you want to cook 1.0 kg of steak for 20 minutes using the top and bottom heaters.

Step	Procedure	Pad Order	Display
1	Press the GRILL pad three times.	ГРИЛЬ GRILL x 3	
2	Enter desired cooking time.	2 0 0 0	COOK will flash on and off.
3	Press the INSTANT COOK/START pad.	БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ ПУСК INSTANT COOK/START	The timer begins to count down.
4	When the timer reaches about 2/3 of the way through the cooking time, open the door and turn over the steak. And then close the door.		
5	Press the INSTANT COOK/START pad.	БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ ПУСК INSTANT COOK/START	The timer begins to count down again. When it reaches zero, all indicators will go off and the oven will "beep". The cooling fan will remain on until the oven cavity has cooled.

Warning:
The oven cavity, door, turntable, turntable support, racks, dishes and especially bottom heater will become very hot, use thick oven gloves when removing the food or turntable from the oven to PREVENT BURNS.

Grill Mix Cooking

Your Grill Microwave Oven has four preprogrammed settings that make it easy to cook with both grill heaters and microwave.

Select the desired mix setting by pressing the GRILL MIX pad. It is not necessary to preheat for the mix cooking.

Setting	The times pressing GRILL MIX pad	Preset programme	
		Microwave power	Grill heater
Grill mix High with Top heater	Once	50%	Top heater
Grill mix Low with Top heater	Twice	10%	Top heater
Grill mix High with Bottom heater	Three times	50%	Bottom heater
Grill mix Low with Bottom heater	Four times	10%	Bottom heater

* Suppose you want to reheat 4 pieces of pizza (approx. 360g) for 6 minutes on Grill mix Low with Top heater.

Step	Procedure	Pad Order	Display
1	Press the GRILL MIX pad twice.	ГРИЛЬ+СВЧ GRILL MIX x 2	
2	Enter desired cooking time.	6 0 0	 COOK will flash on and off.
3	Press the INSTANT COOK/START pad.	БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ ПУСК INSTANT COOK/START	 The timer begins to count down. When it reaches zero, all indicators will go off and the oven will "beep". The cooling fan will remain on until the oven cavity has cooled.

Warning:
The oven cavity, door, turntable, turntable support, racks, dishes and especially bottom heater will become very hot, use thick oven gloves when removing the food or turntable from the oven to PREVENT BURNS.

AUTOMATIC OPERATIONS

Notes for Automatic Operations

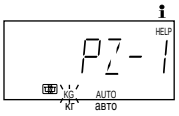
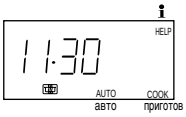
1. [ERROR] will be displayed if:
   more or less than the quantity or weight of foods suggested in each MENU GUIDE is programmed when the INSTANT COOK/START pad is pressed.
   To clear, press the STOP/CLEAR pad and reprogramme.
2. When using the automatic features, carefully follow the details provided in each MENU GUIDE to achieve the best result.
   If the details are not followed carefully, the food may be overcooked or undercooked or [ERROR] may be displayed.
3. Food weighing more or less than the quantity or weight listed in each MENU GUIDE, cook manually. Refer to cook book.
4. When entering the weight of the food, round off the weight to the nearest 0.1kg(100g). For example, 1.65kg would become 1.7kg.
5. To change the final cooking or defrosting result from the standard setting, press the MORE(▲) or LESS(▼) pad prior to pressing each automatic operation pad. See page E-34.
6. The final cooking result will vary according to the food condition (e.g. initial temperature, shape, quality). Check the food after cooking and if necessary continue cooking manually.
7. You can get a cooking hint whenever HELP is lit in the display. See page E-33.

Pizza

1. Frozen
2. Fresh (Thin)
3. Fresh (Thick)

PIZZA will automatically compute the cooking mode and cooking time.

* Suppose you want to cook 0.5 kg of frozen pizza (1 pizza).

Step	Procedure	Pad Order	Display
1	Press the PIZZA pad until the desired menu number is displayed (for Frozen press once).	x 1	 KG will flash on and off.
2	Press number pads to enter weight.	5	KG stops flashing and remains on display. COOK flashes on and off.
3	Press the INSTANT COOK/START pad.		 The cooking time will begin counting down to zero, when it reaches zero, an audible signal will sound and STAND will be displayed.

Warning:
The oven cavity, door, turntable, turntable support, racks, dishes and especially bottom heater will become very hot, use thick oven gloves when removing the food or turntable from the oven to PREVENT BURNS.

Pizza Menu Guide

Menu No.	Menu	Initial Temperature	Quantity	Procedure
PZ-1	**Frozen Pizza**	-18˚C Frozen temperature	0.1 - 0.5 kg (1 pizza)	• Remove from package. • Place directly onto turntable. • After cooking, stand.
PZ-2	**Fresh Pizza** (thin crust)	20 - 25˚C Room temperature	0.6 - 1.3 kg (1 pizza)	* See recipe on page E-16.
PZ-3	**Fresh Pizza** (thick crust)	20 - 25˚C Room temperature	0.8 - 1.6 kg (1 pizza)	* See recipe on page E-16.

HOMEMADE PIZZA RECIPES

[Ingredients](1 portion)

Dough:
- Flour ..... 150 g
- Water (lukewarm) ..... 90 ml
- Yeast ..... 7 g
- Sugar ..... 1 tsp
- Salt ..... 1/2 tsp
- Olive Oil ..... 2 tsp

Toppings:
- Canned Tomatoes ..... 50 g
- Tomate Paste ..... 50 g
- * Topping varieties ..... 180 g (Corn, Pineapple, Ham, Salami)
- Grated Cheese ..... 150 g
- * Spices Varieties ..... to taste (Basil, Oregano, Thyme, Salt, Pepper)

[Method]

1. Dough Preparation:
   Make a deepening in the flour. Mix the lukewarm water with yeast and let stand for around 5 minutes. Pour the mixture into the deepening, then add sugar, salt & olive oil. Mix carefully to form a dough. Put the dough in a deep bowl and cover with wrap. Then let stand for 30 minutes.
2. Roll out the dough to a round sheet, with diameter 8 inches (or 12 inches). Raise the edge with the thumb to form a rim, then put the sheet of dough onto the turntable brushed with oil.
3. Drain the canned tomatoes and cut into pieces, mix well with tomato paste and the spices varieties.
   Spread the mixture onto the sheet of dough. Then add grated cheese, followed by the topping varieties. Sprinkle with grated cheese again before baking.
4. Bake the pizza in the following steps :-

Type	Thin Crisp		Thick Crisp	
Size	8 inches	12 inches	8 inches	12 inches
Portion of Dough	1 portion (As above)	1 ½ portions	1 ½ portions	2 ½ portions
Portion of Toppings	1 portion (As above)	2 portion	1 portion (As above)	2 portion

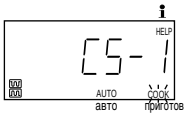
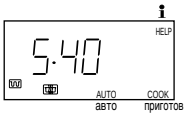
5. After cooking, stand.

Crispy Snack

1. Potato Skin
2. Garlic Bread
3. Chicken Wings
4. Salty Peanuts
5. Convenient Food

CRISPY SNACK will automatically compute the cooking mode and cooking time.

* Suppose you want to cook 1 serve of Potato Skins.

Step	Procedure	Pad Order	Display
1	Press the CRISPY SNACK pad until the desired menu number is displayed (for Potato Skin press once).	x 1	 COOK will flash on and off.
2	Press the INSTANT COOK/START pad.		The cooking time will begin counting down. When the audible signals sound, the oven will stop and ADD will flash on and off.
3	Open the door. Add the toppings. Close the door.		PRESS START will be displayed repeatedly.
4	Press the INSTANT COOK/START pad.		 The cooking time will begin counting down to zero, when it reaches zero, an audible signal will sound and STAND will be displayed.

Warning:
The oven cavity, door, turntable, turntable support, racks, dishes and especially the bottom heater will become very hot, use thick oven gloves when removing the food or turntable from the oven to PREVENT BURNS.

Crispy Snack Menu Guide

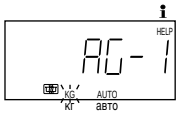
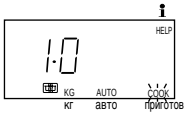
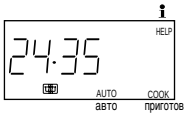
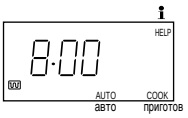
Menu No.	Menu	Initial Temperature	Quantity (one serve only)	Procedure
CS-1	**Potato Skin** Ingredients: 1-2(350g) Whole Potatoes (cooked) Few Sour Cream Toppings: 70-75g Cheddar Cheese (0.5cm slices) Few Salad bacon (diced) Few Green onion (diced) To taste Salt & pepper	20-25˚C Room temperature	350 g	• Cut out the potato skins into slices of 0.5 cm thick, 5 x 7 cm in size (total weight of potato skins should be around 350 g). • Put the potato skins on the turntable brushed with oil (with skin side down). • Cook uncovered. • When oven has stopped, splinkle slightly with salt and pepper. • Layer cheese slices and bacon dices and green onion dices on top of the potato skins. • Continue to cook. • After cooking, stand. • Serve with sour cream.
CS-2	**Garlic Bread** Ingredients: 7 slices French bread (2cm thick) Few Garlic Spread	20-25˚C Room temperature	7 pieces (1 piece, approx. 25 g)	• Spread the garlic spread evenly on the French bread. • Arrange the French bread along the edge of low rack. • After cooking, stand.
CS-3	**Chicken Wings** Ingredients: 12 (350-450g) Chicken mid-joints (or 10 Chicken wings) Sauce: 2 tbsp Soya sauce 3 tbsp Barbecue Sauce Drops Tabasco Sauce Few Salt & pepper	20-25˚C Room temperature	10 - 12 pieces (1 piece, 35 - 40 g)	• Wash the chicken mid-joints, pierce the skin, pat dry and marinate with the sauce mixture. (If chicken wings are used, separate at joints into 3 parts each, discarding tip.) • Arrange the mid-joints on low rack. • After cooking, stand.
CS-4	**Salty Peanuts**	20-25˚C Room temperature	300 g	• Spread the peanuts on the turntable. • When oven has stopped, stir. And then continue to cook. • When oven has stopped again, stir. And then continue to cook. • When oven has stopped again, take out the peanuts and mix sparingly with oil and salt, then spread the peanuts evenly on the turntable again. • Continue to cook. • After cooking, stir and stand.
CS-5	**Convenient Food** eg: -Fish Fingers -Fried Shrimp	-18˚C Frozen temperature	280 - 330 g	• Remove from package. • Put onto the turntable lined with oil-brushed foil paper. • When oven has stopped, turn over. And then continue to cook. • When oven has stopped again, turn over and brush oil on foil paper lined turntable where necessary. • Continue to cook. • After cooking, stand.

Auto Grill

1. Grilled Chicken
2. Grilled Lobster
3. Grilled Fish
4. Steak
5. Fish Cake

AUTO GRILL will automatically compute the cooking mode and cooking time for the 5 listed menus. Follow the details provided in Auto Grill Menu Guide.

* Suppose you want to cook 1.0 kg of Grilled Chicken:—(Round off to nearest 0.1 kg)

Step	Procedure	Pad Order	Display
1	Press the AUTO GRILL pad until the desired menu number is displayed (for Grilled Chicken press once).	x 1	 KG flashes on and off.
2	Press number pads to enter weight.	1 0	 KG stops flashing and remains on display. COOK flashes on and off.
3	Press the INSTANT COOK/START pad.		 The cooking time will begin counting down. When the audible signals sound, the oven will stop and TURN OVER will flash on and off.
4	Open the door. Turn over the meat. Close the door.		PRESS START will be displayed repeatedly.
5	Press the INSTANT COOK/START pad.		 The cooking time will begin counting down to zero, when it reaches zero, an audible signal will sound and STAND will be displayed.

Warning:
The oven cavity, door, turntable, turntable support, racks, dishes and especially bottom heater will become very hot, use thick oven gloves when removing the food or turntable from the oven to PREVENT BURNS.

Auto Grill Menu Guide

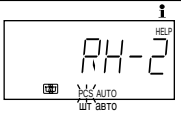
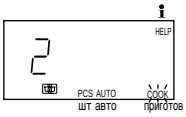
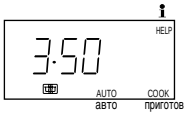
Menu No.	Menu	Initial Temperature	Quantity	Procedure
AG-1	**Grilled Chicken**	8-12˚C	1.0-1.6kg	• Wash chicken, trim away fat and pat dry. • Season as desired for at least 30 mins. • Place on the low rack, uncovered. • When oven stops, cover thinner part or end of legs with foil. (Discard excess oil on the turntable where necessary.) Turn it over and continue to cook. (Note: Make sure the foil do not touch each other and the oven wall.) • After cooking, stand for 5-10 mins.
AG-2	**Grilled Lobster** **NOTE:** • The tail of lobsters should be made "flat" as much as possible to avoid getting burnt. • Lobsters should be fresh, otherwise there will be much "juice" came out during and after cooking. • Lobsters should be transferred to another plate after cooking as the cheese might melt and spread around the plate, making it messy and not presentable when serve.	10-14˚C	0.1-0.6kg (1 lobster, Regular size: 360-600g Small size (LESS) 240-360g)	• Cut the whole lobster into 2 halves. • Wash the lobster halves and remove all substances inside its head. • Sprinkle little cornflour over surface of lobster's body. • Slice cheese in about 1 cm thickness and cover the top of lobster with the cheese. • Place on a ceramic plate, then on the high rack. • Cook uncovered. • 1/2 (1pc) or 1 (2pcs) of lobster can be cooked each time. But whenever small size of lobster is cooked, make sure the ▼(LESS) pad is entered for best results.
AG-3	**Grilled Fish** eg: Hake Bass etc.	8-12˚C	0.1-0.4kg	• Wash fish thoroughly and remove scales. • Make a few slits on the skin of fish, pierce the eyes of fish. • Pat dry, then brush oil on fish body. • Place on the high rack (brushed lightly with oil), uncovered. • When oven stops, turn it over. Continue to cook. • When oven stops, turn it over again.
AG-4	**Steak** (Beef Steak)	8-12˚C	0.2-0.6kg	• Steak is recommended to have a thickness of about 1.5 cm to get good result. • Season as desired. • Place on the high rack. • When oven stops, turn steak over. • After cooking, stand. • Serve with hot sauce where necessary.
AG-5	**Fish Cake** Ingredients: 260g Carp (meat) Few Green Onion (diced) Few Salt & Pepper	20-25˚C	1 serve only (4 pieces 1 pieces, approx. 70g)	• Mix all the ingredients, then divide it into 4 portions and lay flat (each portion around 8 x 9 cm in size, 0.5 cm thick). • Put the fish cakes directly on the turntable brushed with oil. • Cook uncovered. NOT NECESSARY TO ENTER WEIGHT. • When oven stops, turn over. • When oven stops, turn them over.

Reheat

1. Dish
2. Soup
3. Beverage
4. Bread

Press to select 4 popular reheat menus.
Follow the details provided in Reheat Menu Guide.

* Suppose you want to reheat 2 cups of Soup: —

Step	Procedure	Pad Order	Display
1	Press the REHEAT pad until the desired menu number is displayed (for soup press twice).	x 2	 PCS will flash on and off.
2	Press the number pad to enter quantity.	2	 COOK will flash on and off.
3	Press the INSTANT COOK/START pad.		 The cooking time will appear and count down to zero. After cooking an audible signal will sound. STIR will be displayed.

Reheat Menu Guide

Menu No.	Menu	Initial Temperature (approx.)	Quantity	Procedure
RH-1	**Dish** Lunch/Dinner plate Meat Dish Fried Noodles Plate of Rice	4 - 12°C Refrigerated temperature	1 serve approx. 400g	• Take out the dish from the refrigerator. • Cover with microwave wrap or glass lid. • After reheating, stir and stand coverd for 1 minute.
RH-2	**Soup**	4 - 12°C Refrigerated temperature	1–4 cups (1 cup, approx. 250ml)	• No cover. • Place on centre of turntable (1 cup). (For 2–4 cups, place along the rim of turntable.) • After reheating, stir.
RH-3	**Beverage**	20 - 25°C Room temperature	1–4 cups (1 cup, approx. 250ml)	• No cover. • Place on centre of turntable (1 cup). (For 2–4 cups, place along the rim of turntable.) • After reheating, stir.
RH-4	**Bread**	20 - 25°C Room temperature	1–4 pieces (1 piece, approx. 50g)	• For 1-2 pcs, put onto a paper towel and cover with another paper towel. • For 3-4 pcs, put onto a plate lined with paper towel and cover with another paper towel. (When you reheat only one piece of bread, place it off center.)

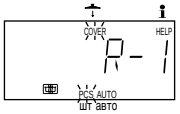
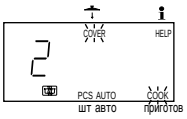
NOTE Each of the above unit of Quantity (for example: serve, cup or piece) should be entered in terms of PCS as shown on the display.

Rice Cook

1. Rice
2. Congee
3. Porridge

Press to select 3 popular rice menus.
Follow the detailes provided in Rice Cook Menu Guide.

* Suppose you want to cook 2 serves of Rice: —

Step	Procedure	Pad Order	Display
1	Press the RICE MENU pad until the desired menu number is displayed (for rice press once).	x 1	 PCS and COVER will flash on and off.
2	Press number pad to enter serves.	2	 COOK will flash on and off.
3	Press the INSTANT COOK/START pad.		The cooking time will begin counting down. When it reaches zero, the oven will "beep". STAND, COVER, STIR will be displayed.

NOTE

1. For this function, plain congee or porridge without any ingredients is instructed. If you want to include ingredients, follow the Rice Cook menu guide in page E-23 for ingredients, quantity and procedure.
2. If you select CONGEE, you can have comparatively thick and soupish one. If you select PORRIDGE, you can have more watery and thin one.
3. This function can be used with Auto Start. See page E-31.

Rice Cook Menu Guide

R-1

Rice

Serving (s)	Rice	Water
1 serve (1-2 persons)	150g	250ml
2 serves (3-5 persons)	300g	480ml

- You can select desired doneness by using LESS/MORE setting. (See page E-34.)

Procedure

- Wash rice until water runs clear.
- Place rice and water into a deep casserole (about 2ℓ) and soak for 30 mins.
- Stir and cook with cover.
- After cooking, stir lightly and stand coverd for 5 mins.

R-2

Congee

Serving (s)	Rice	Water
1 serve (1-2 persons)	50g	750ml
2 serves (3-5 persons)	80g	1400ml

- You can select desired doneness by using LESS/MORE setting. (See page E-34.)

Procedure

- Wash rice until water runs clear.
- Place rice and water into a deep casserole (about 2ℓ) and soak for 30 mins.
- Stir and cook uncovered.
- After cooking, stir and stand.

Menu Variation

eg ★ Congee with Pallock Fish and Peanuts
Ingredients: 100g Pallock fish (fried; chopped)
(3-5 persons) 50g Peanuts
1 slice salted turnip (chopped)
3 spring onions (chopped)

NOTE The ingredients can be added just after finish, with salted turnip and spring onions as garnish and sprinkles on top.

★ Congee with salted pork and preserved duck eggs
Ingredients: approx. 230g (1/2 lb) lean pork (chopped)
(3-5 persons) 2 preserved duck eggs (diced)

NOTE The ingredients can be added 10 min. before finish.

R-3

Porridge

Serving (s)	Rice	Water
1 serve (1-2 persons)	100g	700ml
2 serves (3-5 persons)	140g	1400ml

- You can select desired doneness by using LESS/MORE setting. (See page E-34.)

Procedure

- Wash rice until water runs clear.
- Place rice and water into a deep casserole (2ℓ for 1 serve, 3ℓ for 2 serves) and soak for 15 mins.
- Stir and cook uncovered.
- After cooking, stir and stand.

Menu Variation

You can enjoy the variation by putting some ingredients into Porridge just after finish or 10 mins before finish.

eg ★ Chicken porridge: 200g Chicken (cut small pieces, precooked)
(3-5 persons) spring onion, cut 3cm long
★ Fish porridge : 250g fish (precooked)
(3-5 persons) 2 slices ginger (cut into stripes)

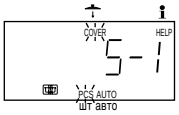
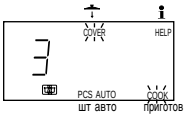
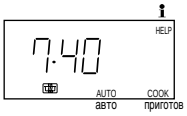
NOTE
1. Water temperature should be about 20°C at initial cooking.
2. The above serving should be entered in times of PCS as shown on the display.

Steam Menu

1. Fish
2. Meat
3. Dumpling

Press to select 3 popular steam menus.
Follow the detailes provided in Steam Menu Menu Guide.

* Suppose you want to cook 3 serves of Fish: —

Step	Procedure	Pad Order	Display
1	Press the STEAM MENU pad until the desired menu number is displayed (for fish press once).	x 1	 PCS and COVER will flash on and off.
2	Press the number pad to enter quantity.	3	 PCS stops flashing and remains on display. COOK and COVER will flash on and off.
3	Press the INSTANT COOK/START pad.		 The cooking time will begin counting down. When it reaches zero, the oven will "beep". STAND, COVER will be displayed.

Steam Menu Menu Guide

<table>
<tr><th>Menu No.</th><th>Menu</th><th>Initial Temperature</th><th>Quantity</th><th>Procedure</th></tr>
<tr><td>S-1</td><td>Fish
eg: Sea Bream
Pomfret
Carp
Flatfish
etc.</td><td>8-12°C
<table><tr><td>Serving (s)</td><td>Fish</td></tr><tr><td>1 serve</td><td>130 - 199g</td></tr><tr><td>2 serves</td><td>200 - 300g</td></tr><tr><td>3 serves</td><td>301 - 420g</td></tr></table></td><td>1 - 3 serves
(Whole fish or Fish fillet)</td><td>• Wash fish thoroughly and remove scales.
• Make a few cuts on the skin of fish, pierce the eyes of fish.
• Put on a shallow dish, 22-28 cm in diameter.
• Sprinkle lightly with water, salt and oil.
• Put green onion and ginger slices on top.
• Cover with microwave wrap.
• After cooking, stand covered for 3-5 minutes.</td></tr>
<tr><td>S-2</td><td>Meat
eg: Beef patty
Chicken pieces with mushrooms
etc.
* See recipe on page E-26.</td><td>8-12°C
<table><tr><td>Serving (s)</td><td>Meat</td></tr><tr><td>1 serve</td><td>180 - 249g</td></tr><tr><td>2 serves</td><td>250 - 400g</td></tr><tr><td>3 serves</td><td>401 - 520g</td></tr></table></td><td>1 - 3 serves</td><td>• Marinate the meat.
• For meat patty, try to make it a thin layer.
• Put on a shallow dish, 22-28 cm in diameter.
• Cover with microwave wrap.
• After cooking, stand covered for 3-5 minutes.</td></tr>
<tr><td>S-3</td><td>Dumpling
Ready-made (cooked)</td><td>8-12°C
<table><tr><td>Serving (s)</td><td>Dumpling</td></tr><tr><td>1 serve</td><td>100 - 199g</td></tr><tr><td>2 serves</td><td>200 - 370g</td></tr></table></td><td>1 - 2 serves</td><td>• Arrange the dumplings from outside to inside of dish.
• Cover with microwave wrap.
• Place on the low rack.
• After cooking, stand covered for 1 minute.</td></tr>
</table>

NOTE The above serving should be entered in terms of PCS as shown on the display.

STEAM MENU RECIPES (Meat)

Beef Patty

[Ingredients]

330 g	Ground beef
50 g	Preserved Vegitables
1 Salted Egg Yolk	

[Seasonings]

1 tsp.	Salt
1 tsp.	Sugar
2 tsp.	Cornstarch
2 tsp.	Oil
1 1/2 tsp.	Soya sauce

[Method]

1. Marinate the ground beef and preserved vegetables with seasonings and mix well. Press into patty shape.
2. Cut the salted Egg Yolk into dices and place on the patty for decoration.
3. Cover with microwave wrap and press STEAM MENU pad twice to Meat.

Chicken Pieces with Mushrooms

[Ingredients]

280 g	Chicken pieces
40 g (soaked)	Dried mushrooms
Ginger slices	
Green onion slices	

[Seasonings]

1/2 tsp.	Salt
1/2 tsp.	Sugar
1 1/2 tsp	Soya sauce
1/2 tsp	Cornstarch
1 1/2 tsp	Sesame oil

[Method]

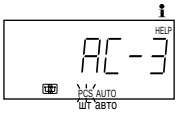
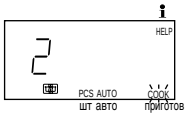
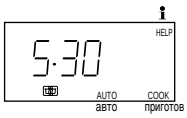
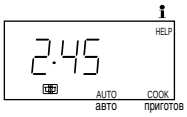
1. Marinate the chicken pieces and soaked mushrooms with seasonings. Then mix together with ginger and green onion slices.
2. Cover with microwave wrap and press STEAM MENU pad twice to Meat.

Auto Cook

1. Fresh Vegetable
2. Frozen Vegetable
3. Jacket Potato
4. Noodles

AUTO COOK will automatically compute the power level and cooking time. AUTO COOK has 4 menus. To select a menu, press the AUTO COOK pad until the menu of your choice is displayed.

* Suppose you want to use Auto Cook to cook 2 pieces Jacket Potato.

Step	Procedure	Pad Order	Display
1	Press AUTO COOK pad 3 times to cook Jacket Potato.	x 3	 PCS flashes on and off.
2	Press number pad to enter quantity.	2	 PCS stops flashing and remains on display. COOK will flash on and off.
3	Press the INSTANT COOK/START pad.		 The cooking time will begin counting down. The oven will "beep" 4 times and will stop. TURN OVER will flash on and off.
4	Open the door. Turn over potatoes. Close the door.		PRESS START will be displayed repeatedly.
5	Press the INSTANT COOK/START pad.		 The cooking time will begin counting to zero, when it reaches zero, the oven will "beep". STAND COVERED WITH FOIL will be displayed repeatedly.

Auto Cook Menu Guide

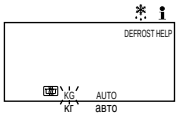
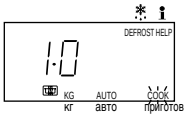
Menu No.	Menu	Initial Temperature	Quantity	Procedure
AC-1	**Fresh Vegetables** Broccoli (florets) Lettuce (shreds) Asparagus, large size (in 5cm strips) White Chinese Cabbage (whole or halves) Chinese Celery Cabbage (Shreds) Spinach (halves) Onions (shreds) Corn-on the-cob (whole or halves) Green Pepper (strips)	20-25˚C Room temperature	0.1 - 1.0 kg	• Wash vegetables, then remove excess water. • Cut & trim the vegetables info florets, shreds or strips. • Put on a flat ceramic plate (28-31cm in diameter), sprinkle sparingly with salt & oil. • Cover loosely with microwave wrap and cook. • After cooking, stir.
	NOTE 1.For hard type of vegetables, use MORE setting for better result (see page E-34), and let it stand for a while after cooking for better results. 2.For smaller size or baby asparagus, use LESS settings for better result (see page E-34). 3.Stir halfway for even cooking results. 4.For other vegetables that are not suggested here, please cook manually.			
AC-2	**Frozen Vegetables** Broccoli (florets) Cauliflower (florets) Asparagus (strips) Corn-on the-cob (whole or halves) Green Beans	-18˚C Frozen temperature	0.1 - 1.0 kg	• Before cooking, separate vegetables eg. broccoli as much as possible. • Put on a flat ceramic plate (28-31cm in diameter), add water (2-3 tbsp) it necessary. • Cover loosely with microwave wrap and cook. • After cooking, stir
AC-3	**Jacket Potato** Potato (whole)	20-25˚C Room temperature	1-6 pieces (1 piece, approx. 220 g)	• Use washed new potatoes. • Pierce twice fork on each side. • Place on outside of turntable. • If one piece only, place on the centre. • The oven will "beep" and stop, TURN OVER will flash on and off. Turn over potatoes and press start to continue cooking. • After cooking, stand and covered with aluminium foil for 3-10 minutes.
AC-4	**Noodles** 1.Fresh, soft type (cooked) eg: Vermicelli, Noodles	20-25˚C Room temperature	1-2 serves (1 serve, approx. 200g)	• Put the noodles in a bowl. 1 serve: 1-litre bowl 2 serves:2-litre bowl • Add in water (20-25˚C) 1 serve: 500ml 2 serves:800ml • Cover with microwave wrap or glass lid. • After cooking, stir and stand covered for 1 minute.
	2.Dry, compressed type eg: Shrimp Noodles Egg Noodles Vermicelli Nissin Noodle	20-25˚C Room temperature	1-2 serves (1 serve, approx. 50g or 100g for Nissin Noodles)	• Put the noodles in a bowl. 1 serve: 750ml bowl 2 serves:1.5-2 litre bowl • Add in cooled boiled water (20-25˚C) 1 serve: 500ml 2 serves:800ml • Cover with microwave wrap or glass lid. • After cooking, stir and stand for 5 minutes.
	NOTE Make sure all noodle is covered by water.			

Easy Defrost

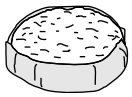
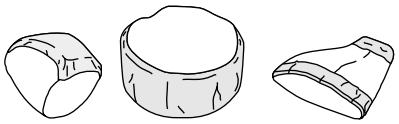
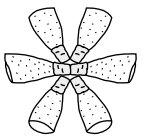
ПРОСТАЯ РАЗМОРОЗКА
EASY DEFROST

The Easy Defrost feature allows you to defrost meats by entering weight.

* Suppose you want to defrost 1.0 kg of Chicken Pieces. (Round off to nearest 0.1 kg)

Step	Procedure	Pad Order	Display
1	Press the EASY DEFROST pad .	ПРОСТАЯ РАЗМОРОЗКА EASY DEFROST	 KG flashes on and off.
2	Press number pads to enter weight.	1 0	 KG stops flashing and remains on display. COOK will flash on and off.
3	Press the INSTANT COOK/START pad.	БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ ПУСК INSTANT COOK/START	The oven will "beep" about 2/3 of the way through the defrost time and will stop. TURN OVER will flash on and off.
4	Open the door. Turn over the chicken pieces. Close the door.		PRESS START will be displayed repeatedly.
5	Press the INSTANT COOK/START pad.	БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ ПУСК INSTANT COOK/START	When the cooking time reaches zero, audible signal will sound and STAND COVERED WITH FOIL will be displayed repeatedly.

Easy Defrost Menu Guide

MENU	QUANTITY (MIN. – MAX.)	PROCEDURE
Steaks **Chops** 	0.1 - 2.0 kg	• Shield thin end of chops or steaks with foil. • Position the food with thinner parts in the centre in a single layer on the defrost rack. If pieces are stuck together, try to separate as soon as possible. • When oven has stopped, remove defrosted pieces, turn over and shield the warm portions. • Press start to continue defrosting. • After defrost time, stand covered with aluminium foil for 5-30 minutes.
Minced Meat Beef/Pork 	0.1 - 2.0 kg	• Place frozen minced meat on a defrost rack. Shield edges. • When oven has stopped, remove defrosted portions, turn over and shield edges with foil strips. • Press start to continue defrosting. • After defrost time, stand covered with aluminium foil for 5-30 minutes.
Roast Meat Beef/Pork/Lamb 	0.5 - 2.0 kg	• Shield the edge with foil strips about 2.5cm wide. • Place joint with lean side face upwards (if possible) on the defrost rack. • When oven has stopped, turn over and shield the warm portions. • Press start to continue defrosting. • After defrost time, stand covered with aluminium foil for 10-30 minutes.
Poultry 	1.0 - 2.0 kg	• Remove from original wrapper. Shield wing and leg tips with foil. • Place breast side down on the defrost rack. • When oven has stopped, turn over and shield the warm portions. • Press start to continue defrosting. • After defrost time, stand covered with aluminium foil for 15-60 minutes. N.B. After standing run under cold water to remove giblets if necessary.
Chicken Pieces 	0.1 - 2.0 kg	• Shield the exposed bone with foil. • Place chicken pieces on the defrost rack. • When oven has stopped, remove defrosted pieces, turn over and shield the warm portions. • Press start to continue defrosting. • After defrost time, stand covered with aluminium foil for 5-30 minutes.

Food not listed in the Guide can be defrosted manually using M.LOW power level.

NOTE
1. When freezing minced meat, shape it into flat even sizes.
2. For chicken pieces, steaks and chop, freeze separately in single flat layers and if necessary interleave with freezer plastic to separate layers. This will ensure even defrosting.
3. It is also a good idea to label the packs with the correct weights.

OTHER CONVENIENT FEATURES

Help Feature

СПРАВКА
HELP

The HELP feature has 5 different programs.

(1) Auto Start

The Auto Start feature allows you to set your oven to start automatically.

* Suppose you want to start cooking a casserole for 20 minutes on MEDIUM at 4:30 in the afternoon. (Check that the correct time of day is displayed.)

Step	Procedure	Pad Order	Display
1	Press the HELP pad.	СПРАВКА HELP	AUTO START PRESS 1 LOCK PRESS 2 DEMO PRESS 3 LAN- GUAGE PRESS 4 ВАНАЗА ТЕКАП Ч ЯЗЫК НАЧАТЬ
2	Press the number 1 pad.	1	AUTO START ENTER START TIME
3	Enter the desired start time.	4 3 0	4:30 The dots (:) will flash on and off.
4	Press the CLOCK pad.	ЧАСЫ	4:30 AUTO АВТО
5	Set the desired cooking mode. (for microwave cooking on MEDIUM, press the POWER LEVEL pad 3 times)	МОЩНОСТЬ POWER LEVEL x 3	50 % AUTO АВТО
6	Enter the desired cooking time.	2 0 0 0	20:00 AUTO АВТО COOK приготов
7	Press the INSTANT COOK/ START pad.	БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ ПУСК INSTANT COOK/START	AUTO AUTO АВТО START AUTO АВТО 4:30 ON AUTO АВТО The oven will start cooking at 4:30 P.M. 20:00 COOK приготов The timer begins to count down. When the timer reaches zero, all indicators will go off and the oven will "beep".

To check the current time, simply press the CLOCK pad, the time will be displayed.
If the door is opened after step 7, close the door and press the START pad to continue with Auto Start.
Press the STOP/CLEAR pad once to cancel Auto Start.
The correct time of day must be set before using Auto Start, see clock setting on page E-7.

(2) Child Lock

If the oven is accidentally started with no food or liquid in the cavity, the life of the oven can be reduced. To prevent accidents like this, your oven has a "Child Lock" feature that you can set when the oven is not in use.

* To set the Child Lock.
  After step 1 for Auto Start.

Step	Procedure	Pad Order	Display
2	Press the number 2 pad.	2	CHILD LOCK
3	Press the INSTANT COOK/START pad.		 The time of day will appear in the display.

The control panel is now locked, each time a pad is pressed, the display will show "LOCK".

* To unlock the control panel.
  After step 2 above.

Step	Procedure	Pad Order	Display
3	Press the STOP/CLEAR pad.		LOCK OFF The time of day will appear in the display. The oven is ready to use.

(3) Demonstration Mode

This feature is mainly for use by retail outlets, and also allows you to practice key operations.

* To demonstrate.
  After step 1 for Auto Start.

Step	Procedure	Pad Order	Display
2	Press the number 3 pad.	3	DEMO
3	Press the INSTANT COOK/START pad.	БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ ПУСК INSTANT COOK/START	DEMO Then SHARP MICRO- WAVE OVEN will appear repeatedly.

Cooking operations can now be demonstrated with no power in the oven.

* Suppose you demonstrate Instant Cook.

Step	Procedure	Pad Order	Display
1	Press the INSTANT COOK/START pad.	БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ ПУСК INSTANT COOK/START	1:00 COOK приготов The cooking time will begin counting down to zero at ten times the speed. When the timer reaches zero, an audible signal will sound.

* To cancel the Demonstration Mode.
  After step 2 above.

Step	Procedure	Pad Order	Display
3	Press the STOP/CLEAR pad.	СТОП/СБРОС STOP/CLEAR	DEMO OFF The time of day will appear in the display.

(4) Language

The oven comes set for Russian. You can change the language to English and Malay by pressing the number 4 pad.

To change, press the HELP pad and the number 4 pad. Continue to press the number 4 pad until your choice is selected. Then, press INSTANT COOK/START pad.

(5) Help

Each setting of Automatic Operations has a cooking hint.
If you wish to check, press the HELP pad whenever HELP is lighted in the display.

Alarm

Your oven has an alarm function. If you leave food in the oven after cooking, the oven will "beep" 3 times and REMOVE FOOD will be appeared in the display after 2 minutes.
If you do not remove the food at that time, the oven will "beep" 3 times after 4 minutes and 6 minutes.

Less/More Setting

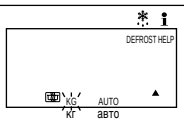
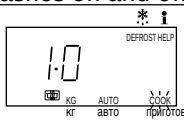
▼ ▲

To adjust the cooking time to your individual preference -use the "more" or "less" feature to either add (more) or reduce (less) cooking time.

The LESS/MORE pads can be used to adjust the cooking time of the following features
– Pizza – Crispy Snack – Auto Grill – Reheat – Rice Menu
– Steam Menu – Auto Cook – Easy Defrost

To adjust cooking time, press the LESS or MORE pad at the beginning of the procedure.

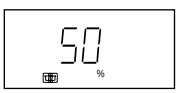
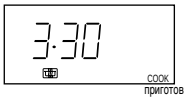
* Suppose you want to defrost 1.0 kg Roast Lamb for a longer time.

Step	Procedure	Pad Order	Display
1	Press the MORE pad.	▲	
2	Press the EASY DEFROST pad.	ПРОСТАЯ РАЗМОРОЗКА EASY DEFROST	 KG flashes on and off.
3	Press number pads to enter weight.	1 0	 KG stops flashing and COOK will flash on and off.
4	Press the INSTANT COOK/ START pad.	БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ ПУСК INSTANT COOK/START	

Adjust Time During Cooking

Cooking time can be added or decreased during a cooking programme using the "MORE" or "LESS" pads.

* Suppose you want to increase cooking time by 2 minutes during 5 minutes on MEDIUM cooking.

Step	Procedure	Pad Order	Display
1	Select power leve by pressing the POWER LEVEL pad as required. (for MEDIUM press three times)	МОЩНОСТЬ POWER LEVEL x 3	
2	Enter desired cooking time.	5 0 0	
3	Press the INSTANT COOK/ START pad.	БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ ПУСК INSTANT COOK/START	The timer starts to count down.
4	Press the MORE pad twice to increase time by two minutes.	▲ x 2	

CARE AND CLEANING

IMPORTANT:
Do not touch around the oven lamp directly when cleaning.
This part will become hot during the oven lamp lights.
Use the thick cloth for cleaning the oven to avoid burns.
Before cleaning, make sure the oven door, outer cabinet, oven cavity, air vent openings, turntable, turntable support racks and bottom heater are not hot.

Exterior:
The outside may be cleaned with mild soap and warm water. After rinsing, wipe with a soft dry cloth. Avoid the use of harsh abrasive cleaners.

Door:

Wipe the door (including both sides of the door window and the door seals surface) frequently with a damp cloth to remove any spills or spatters. Do not use abrasive cleaner.

Touch Control Panel:

Care should be taken in cleaning the control panel. Open the oven door before cleaning to inactivate the control panel. Wipe the panel with a cloth dampened slightly with water only. Do not scrub or use any sort of chemical cleaners. Avoid the use of excess water.

Interior walls:

Wipe spatters and spills with a little dishwashing liquid on a soft damp cloth. For heavier stains inside the oven cavity only, use a mild stainless steel cleaner applied with a soft damp cloth. Do not apply to the inside of the door. Wipe clean ensuring all cleaner is removed. After use wipe the waveguide cover in the oven with a soft damp cloth to remove any food splashes. Built-up splashes may overheat and begin to smoke or catch fire. Do not remove the waveguide cover. You can hold the bottom heater up by hand for cleaning only. After cleaning, sit the bottom heater down in the lowest position (see P.E-3 and Figure 1).

DO NOT USE CAUSTIC CLEANERS, ABRASIVE OR HARSH CLEANSERS OR SCOURING PADS ON YOUR OVEN. NEVER SPRAY OVEN CLEANERS DIRECTLY ONTO ANY PART OF YOUR OVEN.

Note:

At regular intervals, heat the oven referring to "Heating without Food" on page E-6. Because, the splashed dirt or food oil remained around the top and bottom heaters oven walls may cause the smoke and odour.

Turntable/Turntable Support/Racks:

Wash with mild soapy water and dry thoroughly.

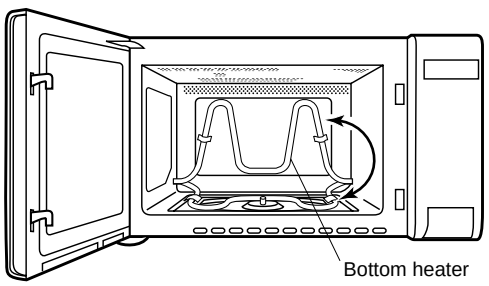


Figure 1

SERVICE CALL CHECK

Check the following before calling service:

1. Does the display light? Yes_____ No_____
   When the door is opened, does the oven lamp light? Yes_____ No_____

If "NO" is the answer for both, check your wall socket and the fuse in your meter box. If both the wall socket and fuse are functioning properly, CONTACT THE SHARP SERVICE CENTRE.

2. Place one cup of water (approx. 250 ml) in a glass measuring cup in the oven and close the door securely. Oven lamp should go off if door is closed properly.
   Programme the oven for one minute on HIGH. At this moment:
   A. Does the oven lamp light? Yes_____ No_____
   B. Does the cooling fan work? Yes_____ No_____
   (Put your hand over the rear ventilation openings.)
   C. Does the turntable rotate? Yes_____ No_____
   (The turntable can rotate clockwise or counterclockwise. This is quite normal.)
   D. Do the microwave symbol and COOK indicator light? Yes_____ No_____
   E. After one minute, did an audible signal sound? Yes_____ No_____
   F. Is the water inside the oven hot? Yes_____ No_____
3. Remove water from the oven and programme the oven for 3 minutes on GRILL mode using top and bottom heaters.
   A. Do the top and bottom heater symbols and COOK indicator light? Yes_____ No_____
   B. After 3 minutes, do the both heaters become red? (Pay special attention to prevent burns when checking the bottom heater) Yes_____ No_____

If "NO" is the answer to any of the above questions, please check your wall socket and the fuse in your meter box.
If both the wall socket and the fuse are functioning properly, CONTACT YOUR NEAREST SERVICE CENTER APPROVED BY SHARP.

NOTE: 1. If time in the display is counting down rapidly, check Demonstration Mode.
(Please see E-33 for detail.)
2. The following thing is not trouble;
Each cooking mode has a maximum cooking time. If you operate the oven longer than the maximum time, the power will automatically be reduced. The table below shows the maximum time for each cooking mode.

Cooking mode	Maximum cooking time	
Microwave 100% cooking	20 min.	
Grill cooking		
Top heater	30 min.	
Bottom heater	15 min.	
Top and bottom heaters	Top heater	10 min.
	Bottom heater	10 min.

SPECIFICATIONS

AC Line Voltage	:	Single phase 220V, 50Hz
AC Power Required	:	
Microwave	—	1.6 kW
Grill	—	2.1kW
Output Power	:	
Microwave	—	900W* (IEC)
Grill Heater	—	1200W (Top heater)
		800W (Bottom heater)
		2000W (Top and bottom heater)
Microwave Frequency	:	2450 MHz
Outside Dimensions	:	520mm(W) x 309mm(H) x 467mm(D)
Cavity Dimensions	:	352mm(W) x 207mm(H) x 368mm(D)
Oven Capacity	:	27 liters (1.0 cu.ft)
Cooking Uniformity	:	Turntable (325mm tray) system
Weight	:	Approx. 19kg

* This measurement is based on the International Electrotechnical Commission's standardised method for measuring output power.

** This is the classification of ISM (Industrial, Scientific and Medical) equipment described in the International Standard CISPR11. (COMITE INTERNATIONAL SPÉCIAL DES PERTURBATIONS RADIOÉLECTRIQUES)